



# LES LOCHALLES DU SUD-OUEST

EN NOUVELLE-AQUITAINE

#lochallessudouest

## ● Catalogue 2020 des entreprises



# La Nouvelle-Aquitaine, une région riche en produits de qualité

En 2020, la Nouvelle-Aquitaine compte 295 Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine (SIQO) à son actif.

Les Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine (SIQO) sont au nombre de 5. Un seul a la spécificité d'être franco-français : le Label Rouge. Les 4 autres SIQO sont reconnus à l'échelle européenne.



## LE LABEL ROUGE

Il protège un produit qui, par ses conditions de production ou de fabrication, a un niveau de qualité supérieure par rapport aux produits similaires, dits de consommation courante. La Nouvelle-Aquitaine regroupe 168 Labels Rouges.



## L'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)

Il s'agit de l'équivalent européen de l'AOC [Appellation d'Origine Contrôlée]. Elle garantit que toutes les étapes d'élaboration du produit se font sur une même aire géographique. Elle assure que la complémentarité « savoir-faire » et « terroir » donne ses caractéristiques au produit. La Nouvelle-Aquitaine regroupe 78 AOC/AOP.



## LA SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG)

Peu connue, elle protège une recette ou un mode de production traditionnel. Une seule STG est à l'actif de la région Nouvelle-Aquitaine.



## L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)

Elle défend un produit dont les caractéristiques et/ou sa notoriété sont liées à un lieu géographique où se déroule sa production et/ou sa transformation. On dénombre 46 IGP en Nouvelle-Aquitaine.



## L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (AB)

Elle garantit un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal.

# La Nouvelle-Aquitaine, une région riche en produits de qualité



## LES SIGNES OFFICIELS DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE:

- En Europe**
- Indication Géographique Protégée (IGP)**  
Elle défend un produit dont les caractéristiques et/ou sa notoriété sont liées à un lieu géographique où se déroule sa production et/ou sa transformation.
  - Appellation d'Origine Protégée (AOP)**  
C'est l'équivalent européen de l'AOC. Toutes les étapes d'élaboration du produit se font dans une même aire géographique. Elle assure que la complémentalité savoir-faire et terroir donne ses caractéristiques au produit.
  - Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)**  
Elle protège une recette ou un mode de production traditionnel.
  - Agriculture Biologique (AB)**  
Elle garantit un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal.
- En France**
- Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)**  
Elle garantit un produit dont toutes les étapes d'élaboration (production et transformation) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.
  - Label Rouge (LR)**  
Il protège un produit qui, par ses conditions de production ou de fabrication ou un niveau de qualité supérieur par rapport aux produits similaires, offre de consommation courante.
  - Agriculture Biologique (AB)**  
Elle garantit un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal.
- Un SICO est mis à l'actif de la Nouvelle-Aquitaine si plus de 19% de ses opérateurs habités se situent dans la région. 2 exceptions ont été faites: IGP Floc de Gascogne prolongement de l'Armagnac et IGP Côtes de Gascogne, concernant un nombre important d'opérateurs, même si le seul de 19% n'est pas atteint.
- \*Les vins de Saumur et d'Anjou sont des partenaires de l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine et ne sont pas comptabilisés dans les 295 SICO.

# Sommaire

<b>NOS PARTENAIRES</b> .....	5-6	LES VOLAILLES DE MARAULI SARL.....	44
<b>ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES</b> .....	<b>7</b>	LOPEZ APICULTURE.....	45
AGAPES DE BORDEAUX.....	8	MAISON CONSTANTI SARL.....	46
APHATIE.....	9	MOULIN DE LA VEYSSIÈRE.....	47
ATELIER ADP.....	10	MY LITTLE BEER.....	48
AU TEMPS D'EUGENIE.....	11	NIRLEEM.....	49
AXURIA SOCIETE COOPERATIVE AGRICOLE		SALINES DE SALIES DE BEARN.....	50
D'AGNEAUX DE LAIT DES PYRENEES.....	12	SM PORCS SAS.....	51
CAFE MICHEL - TERRA ETICA.....	13	TERROIRS & GASTRONOMIE.....	52
CONSERVES FINES HENRI PIQUET.....	14	VILLA MARTHE EURL.....	53
COOPERATIVE LAITIERE DE LA SEVRE.....	15	<b>ENTREPRISES VINS, SPIRITUEUX ET BOISSONS..... 5</b>	
COOPERATIVE UNICOQUE.....	16	3BS SAS.....	56
DE L'EAU À LA BOUCHE SCEA.....	17	AUX SAVEURS CREOLES.....	57
DE SAMADET SCEA.....	18	BORDEAUX BEER FACTORY.....	58
DELPHINE ET OLIVIER SARL.....	19	BRASSERIE CATH'.....	59
DOMAINE TERRA.....	20	BRASSERIE GEORGETTE.....	
DU TITON SCEA.....	21	CAVE DU MARMANDAIS.....	61
EPURE L'EPICERIE BOTANIQUE.....	22	CHARLES GARREAU ET SES ENFANTS SARL.....	62
FERME DE VERTESSEC EARL.....	23	CHÂTEAU DE BEAULON.....	6
FIMCO SARL.....	24	CHÂTEAU FONRÉAUD SC.....	6
FROMAGERIE DES ALDUDES.....	25	DE CHARVILLE FRERES.....	6
FUMETTE CAP FERRET.....	26	DE NOEL GAEC.....	6
GROUPE FERMERS DU SUD OUEST.....	27	DEFFARGE DANGER EARL.....	6
GROUPEMENT DES ELEVEURS GIRONDINS.....	28	DOMAINE DE PERREAU.....	6
INNOVATION RECHERCHE ASSOCIES / SPHERY+.....	29	DOMAINE MOULIN GARREAU.....	6
JIL FOOD.....	30	EXPRESSION DES DOMAINES CORPORANDY.....	70
JP GLACES17 SARL.....	31	LA RENOUÉE.....	7
L'ESSAIM DE LA REINE.....	32	LE JONCAL SCEA.....	7
L'ESTURGEONNIERE SAS.....	33	LES CELLIERS DE BORDEAUX BENAUGES.....	73
LA NOYERIE DES BORDERIES.....	34	LES VIGNERONS D'UNI-MEDOC.....	74
LA P'TITE CONFIOTE.....	35	LES VIGNERONS REUNIS DE MONSEGUR.....	75
LA TRUFFE PERIGOURDINE.....	36	LISE BACCARA SARL.....	76
LAFITTE SAS.....	37	MY LITTLE BEER.....	77
LAGUILHON SAS.....	38	SAVIN BORDENAVE SCEA.....	78
LAIT'NERGIE GAEC.....	39	VIGNOBLES BENITO SARL.....	79
LAITERIE LES FAYES.....	40	VIGNOBLES LAMONT.....	80
LE GRENIER DES GASTRONOMES.....	41	VIGNOBLES NICOLAS.....	8
LE MAS DU LEZARD VERT.....	42	VIGNOBLES POULVERE GFA.....	8
LES CONSERVISTES SAS.....	43		

## UNE QUESTION ? CONTACTEZ-NOUS !

Julien Layrisse  
06.84.54.33.38  
j.layrisse@aana.fr

Laurence Juge  
06.78.53.92.32  
entreprises@aana.fr

Nathalie Tavares  
06.29.69.92.05  
n.tavares@aana.fr

# Nos partenaires



## ARIA NOUVELLE-AQUITAINE

L'ARIA Nouvelle-Aquitaine rassemble et représente toutes les entreprises agroalimentaires régionales pour contribuer à leur développement pérenne et durable. **Elle fédère près de 200 établissements actifs** dans des filières diverses de transformation (viande, poisson, fruits et légumes, produits laitiers, biscuiterie, boissons ...).

Elle crée et anime des espaces de rencontres, de réflexion et de coopération autour de leurs enjeux, **promeut les productions régionales** au travers de la marque collective PRODUIT EN NOUVELLE-AQUITAINE, facilite la mise en marché auprès de la grande distribution et des réseaux d'acheteurs spécialisés, accompagne les entreprises dans leur développement grâce à un service de veille et des ateliers techniques et promeut les métiers du secteur et les formations.

[aria-nouvelle-aquitaine.com](http://aria-nouvelle-aquitaine.com)



## CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE DE NOUVELLE-AQUITAINE

Coordonnant les actions communes menées par les Chambres départementales d'agriculture, la Chambre régionale d'agriculture de Nouvelle-Aquitaine **intervient dans les domaines de l'économie-prospective, l'agro-environnement, les filières et les territoires, l'innovation-recherche-développement...**

Sur le volet circuits courts et de proximité, dans le cadre de son projet de mandature 2019-2025, la Chambre régionale d'agriculture accompagne la diversification des modes de commercialisation comme un élément d'amélioration du revenu des agriculteurs.

[nouvelle-aquitaine.chambres-agriculture.fr](http://nouvelle-aquitaine.chambres-agriculture.fr)



## CHAMBRE RÉGIONALE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE NOUVELLE-AQUITAINE

La Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat (CRMA) de Nouvelle-Aquitaine **assure la promotion et la défense des intérêts des 146 000 entreprises artisanales** de la région auprès des pouvoirs publics et des acteurs de l'économie et de la formation.

Elle détermine avec les chambres départementales la stratégie du réseau dans les domaines de l'économie (création, développement et transmission d'entreprises) et de la formation. Avec près de 11 000 apprentis formés, le réseau des chambres de métiers est **le premier acteur de l'apprentissage en Nouvelle-Aquitaine.**

[artisanat-nouvelle-aquitaine.fr](http://artisanat-nouvelle-aquitaine.fr)



## COOPÉRATION AGRICOLE NOUVELLE-AQUITAINE

La Coopération Agricole Nouvelle-Aquitaine est le syndicat professionnel unifié de 270 coopératives agricoles et de leurs filiales qui représentent 11,3 milliards d'euros de chiffre d'affaires. Elles jouent un rôle **incontournable dans l'économie agricole et agroalimentaire de la Région Nouvelle-Aquitaine** (soit 40% de la production agroalimentaire régionale).

La Coopération Agricole Nouvelle-Aquitaine a pour mission de promouvoir le modèle et les valeurs coopératives, en valorisant son action économique. Grâce à ses services d'expertise pluridisciplinaire, elle accompagne et soutient le développement des entreprises coopératives.

[lacooperationagricole.coop/fr](http://lacooperationagricole.coop/fr)



## INTERBEV NOUVELLE-AQUITAINE

INTERBEV Nouvelle-Aquitaine est l'interprofession Bétail et Viande, relais régional d'INTERBEV (Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes), fondée à l'initiative des organisations représentatives de la filière bétail et viandes. Elle reflète la volonté des professionnels des secteurs bovin, ovin, équin et caprin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière. Elle fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales de ce secteur qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire.

[interbev-nouvelleaquitaine.fr](http://interbev-nouvelleaquitaine.fr)



## INTERBIO NOUVELLE-AQUITAINE

Interbio Nouvelle-Aquitaine est une association interprofessionnelle régionale. Elle rassemble plus de 267 organisations et opérateurs membres représentant plus de 1,6 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2019.

Elle a pour objectif principal d'accompagner les projets de développement des opérateurs biologiques régionaux, d'assurer la structuration et la promotion de la filière biologique et de ses producteurs et d'appuyer son essor.

[interbionouvelleaquitaine.com](http://interbionouvelleaquitaine.com)



## LA RONDE DES QUARTIERS DE BORDEAUX

La Ronde des Quartiers de Bordeaux est une association de commerçants et d'artisans, créée en 2020, qui a pour objectif de fédérer; animer, dynamiser les quartiers de la ville. Nous comptons actuellement plus de 1400 adhérents composés :

- des commerçants indépendants (~60% de nos adhérents) et de grandes enseignes
- des centres commerciaux : Mériadeck, la Promenade Sainte-Catherine, Bord'eau Village...
- des associations de commerçants de quartiers : Barrière Judaique, Nansouty, Saint-Augustin, Grosse Cloche, Grand Parc, Saint-Michel, La Victoire, Tourny, Ornano, Remparts, Ginko, La Benauge, Barrière de Pessac.

[larondedesquartiers.com](http://larondedesquartiers.com)



## SALON GOURMET SELECTION

Le salon Gourmet Selection s'est imposé comme le salon professionnel dédié à l'épicerie fine, la référence en matière de produits alimentaires à forte valeur ajoutée et d'art de vivre autour de la gastronomie. Gourmet Selection est organisé sur deux jours, dimanche 26 et lundi 27 septembre 2021 dans le pavillon 4 du Parc des Expositions de la porte de Versailles, à Paris.

Le salon accueille des fabricants, producteurs et artisans venus de toutes les régions de France et d'Europe (Italie, Belgique, Espagne, Suisse...).

Les visiteurs - principalement Français - sont issus en majorité des épicerie fines, du commerce de détail (cavistes, métiers de bouche) et des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

[salon-gourmet-selection.com](http://salon-gourmet-selection.com)



## UNION DES MÉTIERS DES INDUSTRIES ET DE L'HÔTELLERIE DE LA GIRONDE & DE NOUVELLE-AQUITAINE

Les Unions des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie de la Nouvelle Aquitaine (UMIHNA) et de la Gironde (UMIH33) ont pour mission de représenter, soutenir et aider l'ensemble des professionnels du secteur CHRD (Cafés - Hôtels - Restaurants - Discothèques - Traiteurs) qu'ils soient adhérents ou non.

L'échelon régional permet au secteur CHRD de relever de nombreux défis que ce soit en matière de développement durable, d'alimentation, de présence et de déploiement sur les territoires mais également du point de vue de l'emploi et de la formation professionnelle.

L'UMIH est également la «courroie de transmission» entre les partenaires institutionnels et les professionnels.

[umihra.fr/fr/gironde](http://umihra.fr/fr/gironde)  
[umihra.fr/fr](http://umihra.fr/fr)



# Entreprises Agroalimentaires

---



LES LOC'HALLLES DU  
**SUD-OUEST**

EN NOUVELLE-AQUITAINE  
#lochallessudouest



## Notre entreprise

Promotion de la vente en circuit-court de produits alimentaires européens. Fabricant de conserves sans additif de synthèse, ressourcement des matières premières et fabrication en Nouvelle-Aquitaine.

Sociale et solidaire, inclusive (ESAT), achat direct auprès des producteurs au juste prix. Travaille à la neutralité carbone de son activité logistique.

## Nos produits



### LE PESTO D'ICI

Pesto au basilic ultra frais et aux graines de courges. On a travaillé la longueur en bouche en mélangeant une excellente huile d'olive à une huile de tournesol basque. Se déguste en tartine à l'apéro, en fond de pizza, comme base de sauce de salade ou de soupe, pour parfumer cakes ou tartes salées. DDM 4 ans.



### LE PISTOU D'ICI

Pistou au basilic ultra frais et aux graines de courges, version sans fromage, recette vegane. On a travaillé la longueur en bouche en mélangeant une excellente huile d'olive à une huile de tournesol basque. Se déguste en tartine à l'apéro, en fond de pizza, comme base de sauce de salade ou de soupe, pour parfumer cakes ou tartes salées. DDM 4 ans.



**AGAPES DE BORDEAUX**  
32 Rue de Sauternes - 33800 BORDEAUX  
<https://agapesdebordeaux.org/>  
f agapesdebordeaux  
i

**Laetitia FAURE**  
agapes.de.bordeaux@gmail.com  
06 30 04 35 27



# APHATIE



## Notre entreprise

Production et transformation de mes céréales, farines, pains pâtes italiennes, pizzas, crêpes sucrés, lentillon rose.

Maîtrise totale de la production et terroir très riche.

## Nos produits



### FARINE

Farine utilisable dans toutes les préparations, cette dernière vous donnera satisfaction à plusieurs niveaux, goûts, couleur, onctuosité, croustillance. Ses atouts restent le terroir, l'écrasement à la meule et le suivi technique du blé. Ces qualités en font que je fournis beaucoup de restaurateurs étoilés.

*sentinelle du goût*

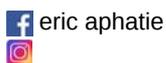


### PATES ITALIENNES

Pâtes italiennes, spaghetti, tagliatelle... confectionnées avec mon blé dont j'assure l'appui technique depuis fort longtemps, un terroir agronomique de très grande qualité. J'effectue moi même l'écrasement à la meule, cela donne à la pâte quelque soit sa forme une saveur de crêpe sucrée inégalée.



**APHATIE**  
1, rue Ausone - 33560 CARBON-BLANC



eric aphantie

**Eric APHATIE**  
terroirsavenue@gmail.com  
06 51 48 93 62





## Notre entreprise

Spécialisés dans l'abattage et la découpe de petites volailles (pigeonneau et caille), nous avons notre propre production grâce à un groupe d'éleveurs exclusifs. Nous travaillons nos produits traditionnellement et nous nous situons plus proche de l'artisanat que de l'industrie. Nous travaillons des produits de qualité et nous nous appliquons à les valoriser.

Grâce à notre entreprise de taille humaine, nos points forts sont la qualité des produits, la réactivité et l'adaptabilité face à chaque demande de nos clients. Nous n'avons pas de standard de calibre ou de colissage, par exemple. Nous nous adaptons aux différentes demandes de nos interlocuteurs.

## Nos produits



### PIGEONNEAU

Elevé au nid par ses parents, nos pigeonneaux procurent une tendreté et un goût de viande de qualité grâce à nos méthodes d'élevages traditionnels (pas d'élevage intensif). Pour garantir une présentation et une conservation optimale, nos produits sont plumés à la cire (aucun apport d'eau sur nos volailles). Nous pouvons le proposer entier ou en découpe suivant les besoins.



### CAILLE TRADITIONNELLE

Notre caille traditionnelle est une souche lourde produite à 100 % par nos soins, de l'accouvoir à l'élevage, ainsi que l'abattage et la découpe. Nous maîtrisons ainsi l'alimentation, la durée d'élevage ainsi que la densité des animaux. Nous privilégions l'élevage à un rythme lent, loin des standards industriels, ce qui nous permet d'offrir une viande bien ferme et goûtée. Comme le pigeonneau, nos produits sont plumés à la cire. Vendue entier ou en découpe.

**ATELIER ADP**  
Zone de la promenade - 79140 CERIZAY



**Yohann RAGUENEAU**  
yragueneau.adp@gmail.com  
06 46 28 21 59



## Notre entreprise

AU TEMPS d'EUGENIE est une manufacture de confitures extra et produits gastronomiques installée au cœur du Périgord depuis la fin du XIXème siècle. La petite équipe de 7 personnes y fabrique artisanalement des confitures cuites à l'ancienne dans de rutilants chaudrons de cuivre (réalisés par un MOF dinandier d'art local), remués à la cuillère en bois et en petite quantité. Nos fruits mûrs récoltés localement ou plus loin si non disponibles libèrent saveurs et couleurs gages d'intenses plaisirs gastronomiques.

La qualité de nos fabrications. Goûts intenses, texture douce et éclat du fruit, dans des emballages élégants, simples, et responsables sont notre signature. Autant de points de repères pour le « nouveau consommateur ». L'esprit de service : petites séries, gammes cohérentes axées sur des produits qui plaisent dans des formats essentiels pour les épicerie fines, primeurs, fromagers et commerces de gastronomie exigeants. L'authenticité manufacturière vivante : dans un laboratoire moderne jouxtant une grange-chai, un corps de ferme, au cœur d'un parc aux arbres centenaires pour vous accueillir. Une vision responsable : toute l'équipe s'implique aussi bien dans les fabrications que dans les décisions d'entreprise.

## Nos produits

### CONFITURE DE NOEL EXTRA

Cette confiture est encreée entre mystères de l'orient et repères de l'occident. Elle est fondante en bouche, exalte ses parfums de coins du monde, nappe parfaitement avec relief une simple tartine ou des mets recherchés. Sa couleur blonde et dorée s'ajuste avec la chaleur des intérieurs de fêtes, ses ingrédients sont comme autant de cadeaux : des agrumes, 5 épices différentes, de la poire, de l'abricot, des raisins secs, du sucre et des noix AOP du Périgord ! Ils libèrent leurs notes de têtes et de fond avec harmonie, chacun dans son rôle et ses propres évocations gastronomiques. Elle est fabriquée entièrement à la main dans des chaudrons de cuivre, remuée doucement à la cuillère, versée et étiquetée unitairement. Bien entendu, sans colorants ni conservateurs.



### CONFITURE BIO DE CITRON EXTRA

Une confiture de pur citron est délicate à fabriquer, tant il est intense en parfums, acidité, pectines, huiles essentielles, amertume... En faire un produit gastronomique est donc un plaisir, un challenge. Dans sa version conventionnelle elle a été médaillée d'argent aux EPICURES. En bio, ce sont les mêmes méthodes, les mêmes fruits, mais le sucre change, ici il est de canne, équitable. Le résultat est une confiture étonnante, même une aide gastronomique tant elle est bien équilibrée entre sucrésité et acidité. Sa texture est étonnamment douce, elle a ce qu'il faut de relief pour animer des tartines, et son parfum est tellement méditerranéen !

### CONFITURE DE FRAISE MARA DES BOIS EXTRA

Notre confiture extra de mara des bois est notre best seller. Un parfum simplement extraordinaire, addictif. Rouge fruit, avec une mâche (nous laissons quelques morceaux), et fondante en bouche. La fraise vient du Périgord, quand il n'y en a plus, elle vient de plus loin. Comme pour les autres parfums, il suffit de sentir son parfum, de la goûter pour ne plus pouvoir s'en détacher.



**Mathieu PIVAUDRAN**

mathieu.pivaudran@autempsdeugenie.fr  
06 03 53 28 41



**AU TEMPS D'EUGENIE**

Route de Charbonnières - 24660 COULOUNIEUX CHAMIERES

www.autempsdeugenie.fr

f AU TEMPS d'EUGENIE

Instagram au\_temps\_d\_eugenie ou #eugeniemood

# AXURIA SOCIETE COOPERATIVE AGRICOLE D'AGNEAUX DE LAIT DES PYRENEES



## Notre entreprise

Coopérative en charge de l'abattage, découpe, transformation et mise en marché des produits carnés de ses 300 éleveurs adhérents, tous originaires de la vallée de Soule, au Pays Basque. Les produits proposés sont la viande de boeuf et de veau de marque HERRIKO, l'Agneau de lait des Pyrénées LR/IGP, l'agneau broutard et le mouton.

Notre entreprise, à taille humaine, travaille pour et avec les éleveurs basques depuis 40 ans. Elle possède aujourd'hui un réel savoir-faire de production, découpe, conditionnement et livraison, adapté aux professionnels de l'agroalimentaire. Les découpes s'adaptent des plus gros morceaux au pièces détaillées selon la clientèle, avec la garantie d'un produit authentique.

## Nos produits



### **AGNEAU DE LAIT DES PYRENEES Label Rouge/IGP**

L'agneau de lait des Pyrénées est l'appellation protégée par un Label rouge et une indication géographique protégée désignant une carcasse bouchère d'agneau, né et élevé dans les Pyrénées, issu de races ovines béarnaise et basque (Manech tête rousse, Manech tête noire, Basco-béarnaise) et nourri exclusivement au lait maternel par tétée au pis. Sa viande est particulièrement appréciée, notamment car elle est tendre et légère en goût.



### **BOEUF HERRIKO**

Le Boeuf Herriko garantit des animaux nés, élevés, engraisés et abattus au Pays Basque, avec une alimentation sans OGM et exclusivement issus de races à viande, la Blonde d'Aquitaine en ce qui nous concerne principalement.

### **VEAU HERRIKO**

Le Veau Herriko garantit des animaux nés, élevés, engraisés et abattus au Pays Basque, avec une alimentation sans OGM et exclusivement issus de races à viande, la Blonde d'Aquitaine en ce qui nous concerne principalement. Sa couleur de chair est rosée, ce qui garantit une alimentation riche et diversifiée, lui conférant une saveur et une jutosité particulières.



**Jean-Baptiste BAQUE**  
direction@axuria.fr  
06 47 76 53 50

**AXURIA SOCIETE COOPERATIVE AGRICOLE D'AGNEAUX DE LAIT DES PYRENEES**

Avenue Jean Monnet - 64130 CHERAUTE

www.axuria.fr

 axuriacoop

 cooperative\_axuria



## Notre entreprise

Torréfacteur de café bio & équitable.

Notre équipe de salariés a repris l'entreprise en SCOP, société coopérative et participative, en 2007 pour maintenir notre ancrage dans la région, garantir notre indépendance et nos engagements pour l'agriculture biologique et le commerce équitable.

## Nos produits



### MEXIQUE GRAINS (KG)

Terroir de l'alto chiapas - Ce café intense et complexe distille un corps étoffé, de puissants arômes fruités et une grande longueur en bouche.



### THE VERT GINGEMBRE CITRON VERT

En référence au Niamakoudji, la boisson désaltérante Ouest-Africaine, cette recette conjugue la douceur du thé vert de Ceylan à la fraîcheur acidulée des écorces de citron, le tout relevé par le gingembre.

**CAFE MICHEL - TERRA ETICA**  
5 Avenue Louis de Broglie - 33600 PESSAC  
[www.Cafemichel.fr](http://www.Cafemichel.fr)

TerraEtica.CafeMichel

**Pierre MOINARD**  
[pmoinard@cafemichel.coop](mailto:pmoinard@cafemichel.coop)  
06 33 53 34 08



# CONSERVES FINES HENRI PIQUET



## Notre entreprise

Créée en 1933 par M. Henri PIQUET, la Conserverie Fine Henri PIQUET est une entreprise artisanale et familiale. Charcutier de métier, Henri PIQUET rencontre rapidement un franc succès auprès de ses confrères, si bien qu'il ferme sa propre boutique pour ouvrir un atelier destiné à vendre dans toute la région bordelaise. Son savoir-faire ainsi que ses recettes familiales se transmettent ainsi depuis quatre générations. Fin 2017, la conserverie est rachetée à la petite fille du fondateur par deux entrepreneurs bordelais ayant pour ambition de réveiller une pépète endormie. Elle propose une gamme de 50 produits composée majoritairement de pâtés, légumes cuisinés et plats cuisinés.

Entreprise locale et artisanale qui s'appuie sur trois piliers : NATURALITÉ (sans colorant - sans conservateur), LOCAL (made in Cestas - matières premières France), EXCELLENCE DU GOÛT (process artisanal - Top ingrédients).

## Nos produits



### PATE AU PIMENT D'ESPELETTE

L'incontournable recette de pâté subtilement relevée par le célèbre piment d'Espelette. Existe en conventionnel et en bio. Format verrine : 90g - 180g. Ingrédients : viande, foie et lard de porc, sel, féculé de pomme de terre, pulpe d'ail, piment d'Espelette AOP, poivre.



### PATE DE PORC FERMIER



Le goût du vrai, une recette qui met en avant une viande d'exception. Format verrine : 90g - 180g. Ingrédients : viande et foie de porc fermier LABEL ROUGE, pulpe d'échalote, sel, poivre.



### PATE DE CAMPAGNE A L'ANCIENNE

La recette de nos grands-mères, emblématique, équilibrée & subtile. Existe en conventionnel et en bio. Format verrine : 90g - 180g. Ingrédients : Viande, foie et lard de porc, lait, féculé de pomme de terre, oignons, sel, poivre.



### PATE PIQUANT AU POIVRE VERT



La recette emblématique de notre conserverie, l'équilibre parfait entre la puissance et les notes végétales qu'offre le poivre vert. Format verrine : 90g - 180g. Ingrédients : lard, foie et viande de porc, féculé de pomme de terre, poivre vert (1,96%), sel, poivre.

**CONSERVES FINES HENRI PIQUET**  
61 avenue Jean Moulin - 33610 CESTAS  
www.conservershpiquet.com  
f @conserveriehenripiquet  
i henripiquetconserverie

**Guillaume COIFFE**  
gcoiffe@henripiquet.com  
06 72 94 30 32



## Notre entreprise

Fabrication de fromages de chèvre ou de vache au lait cru ou pasteurisé. Fabrication de beurres AOP Charentes-Poitou; Fabrication de lait UHT demi-écrémé de vache.

Produits fabriqués à partir du lait SANS OGM collecté auprès de nos 120 producteurs adhérents, dans un rayon de 50 kms autour de nos deux laiteries (ECHIRE et CELLES SUR BELLE) situées au coeur des Deux Sèvres. Un fromage AOP (Chabichou du Poitou) et Beurre AOP Charentes-Poitou (Echiré).

## Nos produits



### **BEURRE AOP ECHIRE CHARENTES-POITOU**

Beurre d'Excellence Française AOP Charentes-Poitou; Recette centenaire, médaillée plusieurs fois. Lait local issu d'animaux nourris sans OGM. Maturation lente des crèmes (18 heures mini). Elaboration du beurre en barattes tonneaux en bois depuis 1894. Un produit naturel : lait et ferments lactiques.



### **FROMAGE DE CHEVRE AU LAIT CRU OU PASTEURISE**

Lait issu d'animaux nourris sans OGM. Emprésurage traditionnel en bassine. Moulage manuel à la louche. Sans additif, conservateur, colorant artificiel ou rehausseur de goût. Nos fromages sont élaborés à partir de recettes centenaires, transmises de génération en génération depuis 1893. Ils sont produits et affinés par nos maîtres fromagers et présentent différentes saveurs et textures.

*Chabichou du Poitou AOP : médaille d'Argent au Concours Général Agricole 2019 ;  
Mothais sur feuille et Chevrot : médaille d'Or au Concours Général Agricole 2020 ;  
Caprifleur : médaille d'Argent au Concours des saveurs Nouvelle-Aquitaine 2018.*



### **BARATTE DU CREMIER BEURRE D'ANTAN**

La Baratte du Crémier est élaborée avec notre ferment local unique au monde. Conçu après 4 ans de recherche et développement, cet ingrédient exclusif a été obtenu à partir du lait d'une de nos fermes. Ce beurre de baratte arbore donc toute la saveur d'un beurre d'antan et présente une jolie couleur jaune pâle. Existe en version doux ou aux cristaux de sel de l'île de Ré. Format 250g ou Motte 5kg.



### **LAIT DE NOS FERMES**

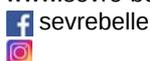
NOUVEAUTE 2020 LAIT DE PRODUCTEURS : 65 fermes productrices de lait de vache. Seul lait collecté et conditionné dans la région. Collecte dans un rayon de 50 Km autour de notre laiterie. Animaux nourris exclusivement sans OGM (depuis 1997). Collecte toutes les 48h, analyse, certification IFS.



**Alexandre LECANU**  
alexandre.lecanu@clsevre.fr  
07 71 43 13 56



**COOPERATIVE LAITIÈRE DE LA SEVRE**  
5 AVENUE DE NIORT - 79370 CELLES SUR BELLE  
www.sevre-belle.fr - www.echirelebeurredefrance.fr



## Notre entreprise

C'est en 1979, dans le Sud-Ouest de la France, qu'est née la coopérative Unicoque, spécialisée dans la production et la commercialisation de noisettes et de noix. Quelques pionniers, soucieux de sécuriser leurs revenus agricoles par la diversification de leurs plantations, se sont organisés collectivement pour valoriser au mieux leur récolte en créant leur propre outil économique sous le statut coopératif. Plus de 40 ans après, la coopérative Unicoque compte 350 producteurs et traite 90% de la production de noisette française !

**100% FRANCE** : Tous nos fruits sont récoltés ici en France par les producteurs de notre coopérative. Cela nous assure une traçabilité sans faille du verger au sachet. **100% RESPONSABLE** : nous produisons de manière responsable et nous nous engageons au quotidien à respecter la nature qui nous entoure. Depuis 2019 nos noisettes en coque sont certifiées Haute Valeur Environnementale. **100% COOPERATIF** : Les maîtres-mots de la coopérative sont équité, transparence et respect des engagements envers nos producteurs et nos clients.

## Nos produits

### NOISETTE DECORTIQUEE CRUE

Noisette décortiquée crue calibre rond. Existe en conditionnement sac 5kg, doypack 250g, doypack 125g.

*Septuors : 2018 ; Prix de l'Economie des Néo Aquitains : 2013 et 2018 ; Usine du Futur ; Accélérateur Nouvelle Aquitaine BPI Excellence : 2018 ; Champions de la croissance en France Les Echos : 2017 et 2018*



### NOISETTE DECORTIQUEE GRILLEE ENTIERE

Noisette décortiquée grillée entière. Existe en conditionnement sachet 500 g, doypack 125 g, sac 5 kg.

*Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine : Mention Spéciale du Jury 2020*

*Septuors : 2018 ; Prix de l'Economie des Néo Aquitains : 2013 et 2018 Usine du Futur Accélérateur Nouvelle Aquitaine BPI Excellence : 2018 ; Champions de la croissance en France Les Echos : 2017 et 2018*



### NOISETTE DECORTIQUEE GRILLEE EN GRAIN

Noisette décortiquée grillée en grain. sur des salades, crudités, poissons ou soupes. Egalement sur pâtes à gâteau pour ajouter du croquant. Au-dessus d'un simple yaourt ou fromage blanc ou même une boule de glace, elle en fait un dessert plus élaboré. existe en conditionnement sachet 500 g, doypack 125 g, sac 5 kg.

*Septuors : 2018 ; Prix de l'Economie des Néo Aquitains : 2013 et 2018 ; Usine du Futur Accélérateur Nouvelle Aquitaine BPI Excellence : 2018 ; Champions de la croissance en France Les Echos : 2017 et 2018*



### NOISETTE DECORTIQUEE GRILLEE EN POUDRE

Noisette décortiquée grillée en poudre. Dans les gâteaux, les pâtisseries, pâtes à crêpes, pâtes à pain... N'hésitez pas à remplacer dans vos recettes la poudre d'amandes par de la poudre de noisettes. Elle s'emploie seule ou en complément d'une farine de blé ordinaire selon l'intensité « noisettes » recherchée. Existe en conditionnement sachet 500g, doypack 125g, sac 5kg.

*Septuors : 2018 ; Prix de l'Economie des Néo Aquitains : 2013 et 2018 ; Usine du Futur Accélérateur Nouvelle Aquitaine BPI Excellence : 2018 ; Champions de la croissance en France Les Echos : 2017 et 2018*



**Anthony DELOUPE**  
commercial@koki.com  
07 57 78 79 79



**COOPERATIVE UNICOQUE**

Louberie - 47290 CANCON

www.unicoque.com

 Noisette.KOKI

 koki.noisettes



## Notre entreprise

Production en aquaponie de légumes, aromatiques, jeunes pousses, fleurs comestibles à destination des restaurateurs.

L'aquaponie, une technique de culture innovante et respectueuse de l'environnement, nous permet de proposer des produits frais, de saison, livrés sur Bordeaux et Saint-Emilion toutes les semaines.

## Nos produits

### JEUNES POUSSES

Jeunes pousses de légumes et plantes aromatiques vendues en barquette, vivantes pour une fraîcheur et une conservation optimale.



**DE L'EAU À LA BOUCHE SCEA**  
3, Chemin de Montion - 33670 LE POUT

 deleualabouche  
 deleualabouche

**Pierre BOCHARD**  
contact@deleualabouche.fr  
06 50 34 75 85



## Notre entreprise

Exploitation familiale du Lot-et-Garonne, apiculteurs et agriculteurs de père en fille. Nous commercialisons notre propre production 100% Bio Française ainsi que des produits bio fait spécialement pour se marier avec notre miel (infusion, thés).

Tous nos produits sont fait de manière artisanal sur notre exploitation. Afin d'obtenir le meilleur de notre terroir bio et offrir des produits de grande qualité.

## Nos produits



### MIEL DE NECTARS BIOLOGIQUE

Notre Miel de Nectars est le fruit d'un assemblage minutieux de nos meilleurs miels récoltés. Nos 300 ruches réparties sur 5 ruchers butinent sur nos 300 hectares d'avril à mi-août. Lorsqu'un cadre de hausse est parfaitement operculé (ce qui garantie un miel à un taux d'humidité idéal), nous le récoltons et le stockons dans notre miellerie. Chaque mois offre une floraison différente et donc un miel différent, ils sont reconnaissables à leur couleur, leur texture et leur goût.



### HUILE VIERGE DE TOURNESOL BIOLOGIQUE

Notre huile est réalisée à partir du tournesol que nous cultivons. La graine est pressée à froid à très faible vitesse, afin que l'huile conserve toutes ses qualités nutritionnelles et les meilleurs arômes. Il faut en moyenne 4 kg de Tournesol pour produire un litre d'huile et une presse produit 3 litres par heure.



### COFFRET INFUSION BIO

FLEURS DE SUREAU, CAMOMILLE, MIEL DE NECTARS. Nos 4 recettes de thés créées, et voilà qu'on a failli en oublier les infusions ! Et Mamie Françoise qui nous souffle dans les bronches... « Et notre infusion du soir avec nos quartiers de pomme ? ». Il ne nous a pas fallu plus qu'un souvenir d'enfance – la nostalgie d'une journée sur les plages de Vendée – pour créer une infusion mémorable. Du goût, du goût et encore du goût. Parce que notre infusion se devait d'être aussi fruitée florale et délicate que nos thés. De la camomille et de la verveine.



**DE SAMADET SCEA**  
Malescot - 47250 BOUGLON  
[www.domainedemalescot.fr](http://www.domainedemalescot.fr)  
f Les Abeilles de Malescot  
i Les Abeilles de Malescot

**Manon CHARLE**  
[charlemanon@yahoo.fr](mailto:charlemanon@yahoo.fr)  
06 33 07 92 71



## Notre entreprise

Production de conserves et soupes de poissons.

Production 100% locale, tout est produit dans nos locaux sur le port de la Cotinière sur l'île d'Oléron. Tous les produits de nos recettes sont issus de Charente-Maritime. Nous sommes la seule conserverie de poissons sur l'île. DLC de consommation de 3 ans. Fort taux de matière première dans nos produits. Toute notre gamme est sans conservateurs, sans gluten et sans colorant.

## Nos produits

### RILLETES DE MAIGRE AU CITRON CONFIT

Rillettes de poissons

*Mention spéciale du jury du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine*



### RILLETES DE CHIEN (EMISSOLE) AU CURRY

Rillettes d'émissole au curry



### RILLETES AUX 2 SAUMONS

Rillettes aux 2 saumons



### SOUPE DE POISSONS

Soupes de poissons



**DELPHINE ET OLIVIER SARL**  
Quai René Delouteau - 17310 SAINT PIERRE D'OLÉRON  
<https://delphineetolivier.fr/la-lumineuse>



**Boris SAVELIEFF**  
boris@monpoisson.fr  
06 30 96 53 06



## Notre entreprise

Domaine Terra est une conserverie gastronomique girondine qui a pour ambition d'accompagner savoureusement vos moments de convivialité. Ses gammes sont cuisinées à partir de fruits et légumes d'Aquitaine sélectionnés pour leur goût et les savoir-faire de leurs producteurs. Notre démarche s'inscrit dans celle du Slowfood en accordant un profond respect à la terre et aux êtres vivants, c'est pourquoi à nos yeux, nos ingrédients ont autant d'importance que ceux qui les produisent. Bien entendu nous bannissons de nos recettes tout ingrédient qui n'aurait pas eu sa place dans les cuisines de nos grands-mères (conservateur, colorant, arômes, etc...). A l'image du sud-ouest nos produits ont du caractère, ils sont marqués par leur terroir, et bien entendu ils invitent à la bonne humeur.

Plus de 90 % de nos matières premières sont produites en Nouvelle-Aquitaine. Nous créons et cuisinons nous-même toutes nos recettes, nous prenons le temps de presser les citrons, de rôtir longuement les tomates, de peler les poivrons, de laisser infuser nos bouillons de légumes avant la cuisson des pois chiches, de réduire longuement nos duxelles de champignons pour en concentrer les saveurs. Bref, nous CUISINONS.

## Nos produits

### TARTINABLES DE LEGUMES DU SUD-OUEST (1/2)

Les Tostas (tartine en Gascon) sont les antipasti du Sud-Ouest. Notre gamme complète se compose de 8 recettes aux forts caractères dont : - Tomates de Marmande rôties au vinaigre balsamique de l'Entre-Deux-Mers et thym bergamote ; - Crème de poivrons du Lot-et-Garonne grillés au fromage frais du Limousin et origan ; - Crème de pointes d'asperges des Landes aux zestes de citron ; - Pesto de Champignon des Charentes à l'huile infusée au piment d'Espelette et au fenouil.



*Nous avons été labellisés Artisans Gourmands de Nouvelle-Aquitaine par la Chambre des Métiers en 2019*

### TARTINABLES DE LEGUMES DU SUD-OUEST (2/2)

Les Tostas (tartine en Gascon) sont les antipasti du Sud-Ouest. Notre gamme complète se compose de 8 recettes aux forts caractères dont : - Crème de Butternut du Lot-et-Garonne aux cacahuètes des Landes et vinaigre de cidre Basque ; - Houmous à l'ail noir de Biscarosse et piment fumé du Béarn ; - Houmous à l'ail et au citron confit ; - Carottes des sables glacées au miel d'acacia de Gironde et gingembre.

*Nous avons été labellisés Artisans Gourmands de Nouvelle-Aquitaine par la Chambre des Métiers en 2019*



**DOMAINE TERRA**  
36 place Tourny - 33490 SAINT-MACAIRE  
[www.domaine-terra.com/fr/](http://www.domaine-terra.com/fr/)  
f domaineterra  
i domaineterra

**Julien VANLERBERGHE**  
[julien@domaine-terra.com](mailto:julien@domaine-terra.com)  
06 80 17 41 28





## Notre entreprise

Éleveur gaveur et transformation puis vente directe canards gras.

Je privilégie la qualité à la quantité.

## Nos produits



### **FOIE GRAS EXTRA**

Foie gras extra sous vide

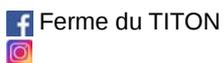


### **FOIE GRAS EN CONSERVES**

Foie gras en conserves de 190 g, 250 g, 380 g



**DU TITON SCEA**  
2114 route de jeanbidaou - 40250 SOUPROSSE



**Thierry SAUBIGNAC**  
sceadutiton@orange.fr  
06 88 38 41 36



## Notre entreprise

Aides culinaires sans additif, bouillons, assaisonnements, etc...

Local, éthique, naturel, sans additif.

## Nos produits

### BOUILLONS

Le bouillon de légumes CLASSIQUE est un des fondamentaux de la cuisine, un basique, un « passe-partout ». C'est un bouillon équilibré et doux, à boire et à cuisiner qui exalte les saveurs, agrmente et s'accommode avec toutes les préparations. Très légèrement salé il constitue le bouillon de base par excellence.



**EPURE L'EPICERIE BOTANIQUE**  
27 rue du général de Gaulle - 33126 FRONSAC  
[www.epicerie-botanique.fr](http://www.epicerie-botanique.fr)



[epureepiceriebotanique](https://www.facebook.com/epureepiceriebotanique)

**Sophie DEJOUÉ**  
[contact@epicerie-botanique.fr](mailto:contact@epicerie-botanique.fr)  
06 81 13 75 12





## Notre entreprise

Elevage, abattage et transformation de volaille CE.

Indépendance et maîtrise du produit depuis son arrivée (poussin à 1 jour) jusqu'à leur transformation sur place.

## Nos produits



### POULET / POULETTE / POULARDE PAC

Poulet Dorée de Vertessec âgé d'au moins 110 jours et élevés en pleine liberté.



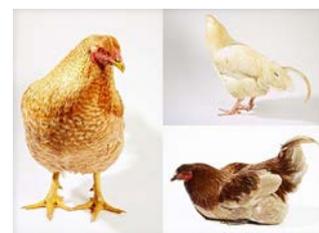
### ROTI DE POULARDE AUX MORILLES

Roti de poularde aux morilles entièrement désossé;



### CHAPON

Chapons Dorée de Vertessec âgé d'au moins 150 jours et élevés en pleine liberté.



**FERME DE VERTESSEC EARL**  
25 route de Bordeaux - 33480 AVENSAN  
[www.fermedevertessec.com](http://www.fermedevertessec.com)  
 [fermedevertessec](https://www.facebook.com/fermedevertessec)  
 [lafermedevertessec](https://www.instagram.com/lafermedevertessec)

**Alexandre PETIT**  
[contact@vertessec.com](mailto:contact@vertessec.com)  
06 72 31 15 81



## Notre entreprise

Nous imaginons et nous créons des conserves de poisson durables, gourmandes et surprenantes.

Nous proposons des poissons différenciants, nous collaborons avec des producteurs dont le savoir faire est authentique. Tous nos poissons sauvages sont issus de la pêche durable. Nos recettes sont clean label, sans additif ni conservateur. Nous offrons une gamme dont le couvercle est transparent, ce qui laisse apercevoir le poisson à travers.

## Nos produits



### LES SPRATS FUMES DE RIGA

Le sprat s'apparente à une petite sardine dont les arêtes sont imperceptibles, la tête et la queue en sont retirées. Typiques des pays Baltes, nos sprats sont élaborés chez un producteur en bord de mer au savoir-faire et aux méthodes de fumage traditionnels. Le poisson est fumé puis délicatement mis en boîte à la main. Sa présentation unique permet de proposer et de déguster le produit tel quel.

*Trophées de l'innovation Sud-Ouest.  
Label PME+ pour notre démarche forte RSE.*



**FIMCO SARL**  
38, cours Georges Clémenceau - 33000 BORDEAUX  
[www.conserve-paralleles.com](http://www.conserve-paralleles.com)



**Sophie BRILLAUD**  
[sophie.brillaud@fimco.fr](mailto:sophie.brillaud@fimco.fr)  
06 34 13 22 63



## Notre entreprise

Nous sommes un groupement de producteurs laitiers qui transforme ses laits de vache et de brebis en fromages à pâtes pressées ou en lactique. Nous produisons en Bleu Blanc Coeur (vache), AOP Ossau Iraty et en Bio (vache).

Nous maîtrisons toute la chaîne de production, de l'alimentation des troupeaux jusqu'à l'affinage final de nos fromages. Nous avons des produits signatures reconnus et que nous seul produisons : bûchette de brebis, lait 100 % basque BBC, fromage de vache BBC, fromage râpé BBC.. Une fromagerie moderne au service d'une production laitière ancestrale.

## Nos produits

### BUCHETTE DE BREBIS

Une bûchette de brebis lactique produite avec du lait de brebis Manech basque. Un produit unique, en pasteurisé ou en lait cru.



### TOMME DE VACHE BLEU BLANC COEUR

Tomme de vache au lait cru produite avec du lait Bleu Blanc Coeur.



### PAVE DE VACHE BLEU BLANC COEUR

Un petit fromage lactique au lait cru, produit à partir de notre lait Bleu Blanc Coeur.

Médaille au Mondial du fromage 2019



### LE FRAIS DE BREBIS DES ALDUDES

Un fromage frais de brebis en forme de bûchette. Un produit d'exception avec un goût de lait de brebis basques (Manech) caractéristique. Idéal pour des préparations, des salades ou pour rafraîchir un plateau .



## FROMAGERIE DES ALDUDES

2 place des remparts - 64220 SAINT JEAN PIED DE PORT  
<https://fromage-brebis.com/>



Denis CHOURREAU  
denis.chourreau@fromageriedesaldudes.com  
06 72 53 82 03



## Notre entreprise

Installé à Lège-Cap Ferret, Fumette est le premier fumoir artisanal de poissons du Bassin d'Arcachon. Fumette produit du poisson fumé issu de la pêche locale et durable, en direct des pêcheurs artisans du Cap Ferret.

Pêche durable et locale pour les espèces sauvages. Elevage bio pour la truite d'Ariège. Sélection des espèces abondantes, respect des périodes de reproduction des espèces fragiles. Une nouvelle approche des poissons fumés, qui ne sont plus cantonnés qu'aux fêtes de fin d'année mais qui font leur apparition toute l'année à l'apéritif, au brunch, pour un repas léger. Des recettes gourmandes, un équilibre subtil entre la salaison et la fumaison des poissons. Une marque audacieuse et dynamique

## Nos produits

### MULET NOIR FUME

Pêché sur le Bassin d'Arcachon par un pêcheur artisan du Cap Ferret, ce poisson a été transformé avec amour dans notre atelier du Cap Ferret, salé au sel de l'île de Ré et fumé à froid au bois de hêtre. Il se déguste coupé en tranches fines à l'apéritif, au brunch ou pour un repas léger. Conditionné sous-vide, DLC 21 jours à partir de la date de fabrication, à conserver au frais entre 0 et 4°C.



### TRUITE BIO FUMEE

Elevée en Ariège au lac de Montbel (09), cette truite certifiée Agriculture Biologique a été transformée avec amour dans notre atelier du Cap Ferret, désarêtée à la main, salée au sel de l'île de Ré et fumée à froid au bois de hêtre. Elle se déguste coupée en tranches fines à l'apéritif, au brunch ou pour un repas léger. Conditionnée sous-vide, DLC 21 jours à partir de la date de fabrication, à conserver au frais entre 0 et 4°C.

**Bénédicte BAGGIO**

benedicte@fumette-capferret.com  
06 63 16 99 19



**FUMETTE CAP FERRET**  
13 avenue du Grand Crohot - 33950 LÈGE-CAP FERRET  
www.fumette-capferret.com  
 fumettecapferret  
 fumettecapferret

## Notre entreprise

De l'élevage à la préparation, le groupe Fermiers du Sud-Ouest réunit des professionnels de la filière, issus des Landes, du Gers et du Périgord. Trois territoires renommés pour la qualité de leurs productions agricoles, leurs traditions gastronomiques et leurs sens du partage et de la convivialité. C'est un savoir-faire 100% terroir et 100% Sud-Ouest.

Le groupe Fermiers du Sud-Ouest entend exploiter pleinement son potentiel passé, présent et futur pour s'affirmer comme le premier bassin de poulet jaune Label Rouge, porté par l'engouement des consommateurs actuels pour des produits sains et de qualité.

## Nos produits



### POULET FERMIER JAUNE LABEL ROUGE LANDES

C'est le poulet à l'origine du premier Label Rouge de l'histoire attribué en 1965. Poulet fermier élevé en totale liberté dans des marensines (petites cabanes déplaçables) au cœur de la forêt des Landes. C'est un mode d'élevage unique, inchangé depuis plus de 50 ans. Libres d'aller et venir à leur guise dans la nature, les poulets développent leur musculature, d'où leur chair bien ferme.- 100% végétaux, minéraux et vitamines - 80% de céréales minimum, essentiellement du maïs du terroir

Médaille d'Argent



### POULET D'ICI

POULET D'ICI est un poulet né, élevé et préparé régionalement. Une alimentation 100% végétale, des céréales sans OGM et 100% Sud-Ouest.



### POULET BIO SUD OUEST

Un poulet fermier élevé en plein air durant 81 jours. Une alimentation naturelle avec 100% de végétaux d'origine biologique.



**GRUPE FERMERS DU SUD OUEST**  
Zone industrielle de Péré - 40500 SAINT SEVER  
<http://fermiers-so.fr>



**Stéphane MASSIAS**  
[s.massias@fermiers-so.fr](mailto:s.massias@fermiers-so.fr)  
06 37 86 93 96





## Notre entreprise

Coopérative de 120 éleveurs bovins et 30 éleveurs ovins. Donc élevage d'animaux, abattage et distribution. De la fourche à la fourchette !

Entreprise 100% local qui maîtrise toute la chaîne, de l'élevage à l'abattage et la distribution. Avec un rapport qualité-prix très compétitif, et le circuit le plus court de France.

## Nos produits



### BŒUF DES ELEVEURS GIRONDINS / AGNEAUX DE PAUILLAC

Blonde d'Aquitaine, Limousine ou Bazadaise, voilà les races avec lesquelles nous travaillons. Dans un souci de proximité et de bien-être animal. Nos animaux sont en élevage extensif, en extérieurs 8 mois de l'année.

**GROUPEMENT DES ELEVEURS GIRONDINS**  
Route de Labarthe - 33190 GIRONDE SUR DROPT  
[www.eleveursgirondins.fr](http://www.eleveursgirondins.fr)



**Mathieu VIENGKHAM**

[mathieu.viengkham@eleveursgirondins.fr](mailto:mathieu.viengkham@eleveursgirondins.fr)

06 15 71 17 11



## Notre entreprise

Spécialiste du développement de produits de cuisine moléculaire prêts à l'emploi, nous accompagnons les chefs Européens les plus prestigieux en leur apportant un produit d'exception qui se décline en plus de 20 saveurs ( vinaigres, fruits, alcool et liqueurs, miel, vin, ....) qu'ils utilisent en restaurant ou en traiteur comme le produit de touche finale pour apporter à leurs créations quelques pixels de couleurs et de saveurs.

Un savoir-faire unique développé initialement à destination des Chefs qui est désormais mis à disposition de tous les gourmets à travers notre gamme destinée à l'épicerie fine ainsi qu'aux producteurs qui souhaitent élargir leurs gammes en incluant Innovation et saveur.

## Nos produits

### PERLES DE YUZU

Perles de jus de yuzu qui se marie à la perfection avec les poissons, crustacés, fruits de mer, fromages, desserts et cocktails pour amener une explosion de fraîcheur !

Epicures de l'épicerie fine - Paris 2016  
Médaille d'Argent HORECATEL ( Belgique )



### PERLES DE MIEL

Une véritable prouesse technologie ou la rencontre de l'Innovation et de la Tradition - Réussir à créer une perle de miel qui rend l'utilisation du miel possible dans toutes les situations et qui fait vibrer vos foies gras, vos fromages, vos desserts et laisse vos convives ébahis !

### GRAINS A LA TRUFFE

Dernier né de la gamme ces grains aromatisés à la Truffe ont tout pour eux ! Conçus comme une alternative Vegan au caviar ils se révèlent bluffant et sont en train de convaincre un public large qui adore travailler le produit dans tous les univers. Déjà exportés dans plus de 15 pays ils sont à la table des plus grands Chefs .... et demain sur la vôtre !



### PERLES DE LIQUEUR DE CURACAO

De la Liqueur dans une perle .... Oui oui et cela va faire exploser vos cocktails et vos desserts.

INNOVATION RECHERCHE ASSOCIES / SPHERY+  
16 Rue du 8 Mai 1945 - Bâtiment Le Forum - 33150 CENON  
www.spheryplus.com



Marc DELORT  
contact@spheryplus.com  
06 85 17 54 78



## Notre entreprise

Fabrication et commercialisation de produits apéritifs Bio et sains, à base de légumes et de céréales.

Nous proposons une gamme de chips aux légumes et céréales sans équivalent sur le marché : cuites au four, elles présentent un taux de matières grasses 90% plus faible que les produits concurrents. Avec un taux de matières nobles (légumes et céréales) élevé, la gamme Pap's obtient un Nutriscore A ainsi qu'une note de 100/100 sur l'application Yuka, arguments actuellement inégalés. Fabriquées en France, à Agen, à base de matières premières françaises, nos produits apéritifs sont en totale adéquation avec les attentes des consommateurs.

## Nos produits



### CHIPS LENTILLES CORAIL & TOMATE

Tuiles apéritives fabriquées à base de farine de riz complet, lentilles corail, concentré et tomate et une pointe d'origan pour un goût "pizza" détonnant !



### CHIPS PANAIS & OIGNON

Tuiles apéritives fabriquées à base de farine de riz complet, panais, oignon avec une pointe de curry.



### CHIPS POIS CASSES & PANAIS

Tuiles apéritives fabriquées à base de farine de riz complet, pois cassés, panais et agrémenté de cresson et d'ail !



**JIL FOOD**  
Technopole Agropole, BP 110 - 47931 AGEN  
www.papsetmoi.com  
f @Pap's  
i

**Cyril ROUFFET**  
cyril.rouffet@papsetmoi.com  
06 27 66 00 20



## Notre entreprise

Fabrication de crèmes glacées et sorbets.

Notre structure utilise les produits locaux / régionaux.

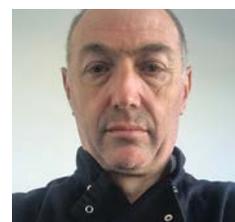
## Nos produits

### CREME GLACEE PINEAU

Crème glacée au pineau des Charentes provenant d'un petit producteur local.

**JP GLACES17 SARL**  
ZAE de Gate Bien - 17600 SABLONCEAUX  
[www.lesglacesduverger.fr](http://www.lesglacesduverger.fr)  
 les glaces du verger  


**Patrick GUIARD**  
[jpglaces17@orange.fr](mailto:jpglaces17@orange.fr)  
06 61 18 97 63



# L'ESSAIM DE LA REINE



## Notre entreprise

Nous vendons sous notre marque L'Essaim de la Reine, les miels et produits de la ruche que nous produisons.

Local / direct producteur / produit de haute qualité.

## Nos produits



### MIELS

Nous proposons nos 6 miels de cru produits localement en nouvelle aquitaine par nos soins, sous plusieurs formats : pots en verre de 250 ou 400g / seaux de 5 ou 10 kg pour le CHR et les vraceries. Nous proposons également nos bonbons au miel de tournesol 30% de mielline.

Nous participons au Concours des Saveurs Nouvelle-Aquitaine 2020. Résultats en attente.



**L'ESSAIM DE LA REINE**  
87, quai des Queyris, - 33100 BORDEAUX  
[www.essaimdelareine.com](http://www.essaimdelareine.com)  
f L'Essaim de la Reine  
i \_essaim\_de\_la\_reine

**Joanna STIERS-PICHAVANT**  
[contact@essaimdelareine.com](mailto:contact@essaimdelareine.com)  
06 65 01 00 15



## Notre entreprise

Eleveur d'esturgeon / Producteur de caviar.

Label EPV (Entreprise du patrimoine Français); Certification ISO 22 000 (Sécurité alimentaire).

## Nos produits

### CAVIAR D'AQUITAINE PERLITA

Le Caviar d'Aquitaine Perlita est issu de l'*Acipenser baeri* (esturgeon sibérien). La taille de ses grains est de 2,6 mm de diamètre minimum, c'est un caviar doux, très peu salé dont la couleur oscille entre le gris et le brun. Les boîtes sont conditionnées le jour même de la récolte pour une meilleure durée de vie (12 mois) et une préservation de la texture.



### TAPAS D'ESTURGEON AUX PIQUILLOS CONDIMENTES

Les filets d'esturgeon se mêlent aux piquillos, au gingembre, au thym et à l'origan pour une belle explosion de saveurs en bouche. Puissante et élégante, cette recette se déguste en toute convivialité et comblera les papilles les plus averties.



### TARTINABLE D'ESTURGEON AU CAVIAR

Cette recette gourmande associe les grains de caviar à la chair fine et savoureuse de l'esturgeon. Une touche de gingembre frais et de maniguette (poivre de Guinée) apparaît en fin de bouche pour une note épicée bien équilibrée !



### TARTINABLE D'ESTURGEON AUX CITRONS ROTIS

Une recette pleine de soleil aux saveurs estivales et rafraîchissantes. L'esturgeon est ici accompagné de tomates confites, d'huile d'olive et surtout de citrons rôtis pour une note acidulée et gourmande tout en légèreté !



**Michel BERTHOMMIER**  
michelb@caviar-perlita.com  
06 07 15 44 71



**L'ESTURGEONNIERE SAS**  
Route de Mios, Balanos - 33470 LE TEICH  
www.caviar-perlita.com  
f caviar perlita  
i caviarperlita

## Notre entreprise

Près de Cognac, notre exploitation familiale est spécialisée dans les produits d'épicerie fine d'exception à base de noix, en particulier cerneaux triés à la main et huile vierge de noix de qualité premium. Producteur et transformateur, nous sommes fiers de fournir les Chefs les plus exigeants partout en France.

En conversion Agriculture Biologique depuis mai 2020, notre pratique culturale est respectueuse de la nature. Nos produits sont conditionnés et expédiés depuis notre atelier, au coeur du verger. Nous maîtrisons notre production tout au long de la chaîne de fabrication, depuis les soins apportés aux arbres jusqu'à l'expédition des produits.

## Nos produits



### HUILE VIERGE DE NOIX

Cette huile rare, obtenue par 1ère pression à froid, vous séduira par sa saveur pure et subtile qui évoque la noix fraîchement cueillie. Elle est pressée sur l'exploitation. Riche en oméga 3 et oméga 6. Existe en 10, 25 et 50 cl.

*Saveur d'Or 2018*



### HUILE VIERGE DE NOIX (EXTRAIT PAR PRESSION A CHAUD)

Cette huile gourmande, obtenue par pression à chaud, apportera à vos mets les plus délicats sa fine saveur de noix torréfiées. Elle est pressée sur l'exploitation. Riche en oméga 3 et oméga 6.

*Saveur d'Argent 2019*



### CERNEAUX DE NOIX QUALITE EXTRA TRIE A LA MAIN

Ces cerneaux de qualité exceptionnelle sont triés 2 fois à la main sur notre exploitation. Récolte, décorticage, tri et conditionnement sur notre exploitation. Mélange de types 'Moitiés' (min.50%)+ 'Ecornés'



### MOUTARDE FINE AUX NOIX DES CHARENTES

Très riche en noix (10%). Cette moutarde est préparée avec nos noix par un artisan moutardier en Charente-Maritime. Sans conservateur ni arômes.

**LA NOYERAIE DES BORDERIES**  
3, chez Devaud - 16100 LOUZAC SAINT ANDRE  
www.noyeraie.com  
 lanoyeraiedesborderies  
 lanoyeraiedesborderies

**Cécile VIDAL**  
contact@noyeraie.com  
06 68 09 18 05



# LA P'TITE CONFIOTE



## Notre entreprise

Confitures artisanales et pâte à tartiner.

Confiture : Champion du monde 2020

## Nos produits

### PATE A TARTINER

50% de noisette du Lot-et-Garonne.

3 médailles

Champion du monde 2020, 2 palmes d'Or de la Nouvelle-Aquitaine, Grand Ambassadeur de l'Ordre Culinaire International, Panache d'Or de la Gastronomie de France, une victoire au Concours International Gastronomique d'Arpajon, une médaille du Ministère de l'Agriculture.



### CONFITURES



Environ 30 parfums disponibles.

2 médailles d'Or.

Champion du monde 2020, palme d'Or de la Nouvelle-Aquitaine, Grand Ambassadeur de l'Ordre Culinaire International, Panache d'Or de la Gastronomie de France, une victoire au Concours International Gastronomique d'Arpajon, une médaille du Ministère de l'Agriculture.

### Gelée de pruneaux d'Agen

La gelée de pruneaux d'Agen est un nouveau produit qui peut être servi comme une gelée traditionnelle. Au petit déjeuner elle sera moins écoeurante qu'une crème de pruneaux et ravira les papilles les plus délicates.

nouveau produit...



## LA P'TITE CONFIOTE

2433 route de Dieulivol - 47120 BALEYSSAGUES

<https://confitures-gelees.com/>

P'tite.Confiole



Vincent BEYLARD

[vincent@beylard.fr](mailto:vincent@beylard.fr)

06 78 20 36 85



## Notre entreprise

Découpe et commercialisation de canard gras mulard IGP Périgord et Sud-Ouest mais aussi Label Rouge.

Lancement en 2021 d'une gamme de canard gras 100 % locale, produits à la ferme et commercialisation d'un nouveau packaging en gamme cristal.

## Nos produits



### MAGRET DE CANARD

IGP PERIGORD. Découpe de canard gras du Périgord



### FOIE GRAS DE CANARD CRU EXTRA

IGP Périgord. Foie gras de canard Cru pour préparation de terrine de foie gras mi-cuit, escalope de foie gras, foie gras en conserve.



### MAGRET ET FOIE GRAS LABEL ROUGE ET IGP SUD-OUEST

LABEL ROUGE ET IGP SUD-OUEST. Gamme de découpe de canard.



LA TRUFFE PERIGOURDINE  
ZI le Libraire - 24100 BERGERAC

 stephane DEJEANTY  


Stéphane DEJEANTY  
tovsky1@gmail.com  
06 71 27 24 01



## Notre entreprise

Abattoir, transformation et conservation de la viande de volaille.

Entreprise familiale, canards traditionnels issus d'une souche ancienne et rustique, élevage en plein air, gavage au maïs grain entier.

## Nos produits



### **MAGRET DE CANARD LABEL ROUGE**

magret de canard plus de 350g

**LAFITTE SAS**  
455 Route du Béarn - 40500 MONTAUT  
[www.lafitte.fr](http://www.lafitte.fr)



**Sylvie DUBOURG**  
[sdubourg@lafitte.fr](mailto:sdubourg@lafitte.fr)  
06 84 80 10 52



## Notre entreprise

Basée dans les Pyrénées-Atlantiques entre Pau et Lourdes, la Maison LAGUILHON fabrique et commercialise depuis plus de 60 ans des produits du Sud-ouest : Confits, Foie gras, Plats cuisinés, terrines. Nous avons également une gamme de produits BIO (Plats cuisinés, Terrines, Soupes et veloutés) certifiée par ECOCERT.

Nos foie gras et confits de canard bénéficient de l'IGP Sud-ouest et du Label Rouge Sud-ouest. Nous travaillons avec des producteurs basés dans les Landes, le Pays Basque et le Béarn. Nous mettons en oeuvre des viandes origine France dans nos terrines et plats cuisinés BIO.

Nos atouts : Des approvisionnements locaux (Gamme IGP et Label Rouge Sud-Ouest); Une politique de marque et de produits adaptée à nos différents circuits de distribution; Une présence sur le marché des produits du Sud-ouest depuis plus de 60 ans; Des multiples récompenses au concours général agricole depuis notre première participation en 1999.

## Nos produits



### **FOIE GRAS DE CANARD ENTIER LABEL ROUGE SUD-OUEST**

Le foie gras traditionnel du Sud-Ouest. Nous le proposons sous différents conditionnements. Issus de canards Label Rouge Sud-Ouest, une sélection rigoureuse des matières premières et le savoir-faire de nos équipes permettent une production d'excellence, plusieurs fois médaillée au concours général agricole.

Médaille argent Concours Général Agricole 2020 et 2019



### **CEPES CUISINÉS A L'HUILE - CUEILLETTE DES FORETS DE FRANCE**

La Maison LAGUILHON a fait du Cèpe cuisiné à l'huile sa spécialité depuis de nombreuses années. Deux exigences : une qualité sélectionnée et une origine France garantie. Travaillés uniquement frais à la saison, les cèpes sont cuisinés rapidement et mis en verrine pour conserver toutes leurs qualités gustatives et ravir les palais les plus fins.



### **GASPACHO A LA TOMATE BIO D'AQUITAINE**

Pour des entrées rafraichissantes et aux accents de Sud-Ouest, nous avons mis au point une recette à notre image : la recherche des saveurs, la sélection de matières premières locales. Nous utilisons exclusivement des tomates d'Aquitaine issues de l'agriculture biologique pour une qualité et une traçabilité garanties. Nous avons souhaité mettre en avant une gamme de soupes et veloutés à base de légumes issus de l'agriculture biologique.



**LAGUILHON SAS**  
177 Rue des Pyrénées - 64800 BENEJACQ  
<https://foiegras-laguilhon.fr>



**Eric LAGUILHON**  
eric.laguilhon@laguilhon.fr  
06 03 20 64 34



## Notre entreprise

Depuis 15 ans nous sommes éleveurs de chèvres alpines sur une exploitation au c<sup>1</sup>/<sub>2</sub>ur du Poitou. Et depuis 2015, nous fabriquons nos fromages de chèvre au lait cru ! Nous proposons une grande gamme de fromages : Chabichou du Poitou (AOP), Mothais sur feuille, Carré de Couhé, Buches, Crotins, Cabris...en blancs et cendrés. Nous avons également une gamme de viande de chèvre en conserve : pâtés, rillettes, plats cuisinés tel que le chili, la tajine, chevreau à l'ail vert.

La force de notre exploitation est l'alimentation des chèvres qui se fait traditionnellement avec une grande partie des céréales et fourrages produits sur la ferme. Depuis 2015, nous fabriquons du fromage fermier au lait cru en préservant les traditions : en transformant du lait frais de la traite du jour afin de préserver toutes les qualités du lait. Nous conservons les traditions avec un moulage à la louche et un salage adapté à chaque fabrication.

## Nos produits



### MOTHAIS SUR FEUILLE

Le Mothais sur feuille est un fromage de chèvre au lait cru. Il a une croûte fine et légèrement plissée, parfois recouverte de bleu. Sa pâte, de couleur ivoire est légèrement crémeuse sous croûte. La feuille de châtaignier permet de réguler l'hygrométrie du fromage et lui donne un goût de sous bois et de noisette.

*Médaille de Bronze au Concours Général Agricole de Paris 2019.  
Médaille d'Or au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine 2018.  
Médaille d'Or concours fromagora 2019*



### CHABICHOU DU POITOU

Le Chabichou du Poitou est réalisé avec du lait cru de chèvre. Il a une croûte duveteuse et légèrement bleutée. Sa pâte ivoire dégage des odeurs caprines et boisées. Il a une texture fondante en bouche. Il est moulé à la louche.

*Médaille d'Or au Concours des Saveurs Nouvelle-Aquitaine 2019  
Médaille d'Argent au concours caprinov 2018*



### CARRE DE COUHE

Le Carré de Couhé est un fromage de chèvre au lait cru. Sa pâte molle et homogène révèle un goût de noisette, de châtaigne. De couleur crème, il est affiné sur une feuille de platanes ou de châtaigniers et sa croûte vire au rosé, au bleu au cours de l'affinage.

*Médaille d'Or au concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine 2018  
Médaille d'Argent au concours Caprinov*



## Notre entreprise

Achat de lait, de crème et de toute matière laitière et produits laitiers assimilés. Leur ramassage ou collecte, leur transformation et leur revente en l'état ou après transformation, la commercialisation du lait, de la crème, des matières lactiques, des produits laitiers et de leurs dérivés en l'état ou en mélange.

En matière de goût, nous ne transigeons sur rien ! À la laiterie les Fayes, c'est le goût qui l'emporte. Il n'est alors jamais question d'ajout de protéines, de conservateurs ou autres additifs qui viendraient perturber la qualité naturelle de notre lait. Tous nos produits sont ensuite fabriqués "dans les règles de l'art" pour obtenir des produits Premium, naturels et bons.

## Nos produits

### FROMAGE BLANC 40%

Fromage blanc frais lissé 40%. Poche 2.5KG.

Médaille d'Or Concours Général Agricole de Paris



### FROMAGE BLANC 20%

Fromage blanc frais lissé 20%. Poche 1.5kg.



### FROMAGE BLANC 0%

Fromage blanc 0%. Poche 1.5kg.



### CREME EPAISSE 30% LES FAYES Pot 33cl

Crème épaisse 30% Les Fayes en pot de 33 cl.



**LAITERIE LES FAYES**  
Route de Périgueux RN 21 - 87170 ISLE  
[www.laiterielesfayes.com](http://www.laiterielesfayes.com)  
f LAITERIE LES FAYES  
@laiterie\_les\_fayes

**Romain MILLO-CHLUSKI**  
[romain.millo-chluski@laiterielesfayes.com](mailto:romain.millo-chluski@laiterielesfayes.com)  
06 63 34 27 89



## Notre entreprise

LGDG est basé à Hagetmau dans les Landes, emploie 55 personnes en CDI pour un CA de l'ordre de 25 Mns Euros. Nous sommes un atelier moderne du Sud-Ouest qui propose des gourmandises au quotidien à base de canard gras IGP du Sud-Ouest : de l'effiloché pour les parmentiers, des saucisses 100% canard, des marinades pour les grillades, des terrines goûtées, et plein d'autres produits, dont bien sûr les classiques magrets, confits et foie gras. Nous sommes présents en GMS (40% du CA) chez Carrefour, Leclerc, Système U et Intermarché sous la marque les Thomasines, en RHF (35% du CA) sous la marque Pierre Fossat via des grossistes et chez les conserveurs (25% du CA). Nous servons 500 clients dans toute la France, nous sommes peu présents à l'export (3% du CA).

Nos avantages distinctifs : la gamme la plus large du marché, la qualité des produits, l'innovation permanente (le 1er à lancer des saucisses 100% canard) les labels (IGP Sud-Ouest à 90%, Label Rouge), le travail à la main d'une équipe jeune et motivée. L'agilité d'une entreprise familiale réactive, 1er indépendant français. Investissement RSE.

## Nos produits

### SAUCISSE PURE CANARD FACON CHIPOLATA

Saucisses faites à 100% à base de canard gras IGP du Sud-Ouest.



### MAGRET IGP SUD OUEST

Magret de Canard IGP Sud-Ouest



### FOIE GRAS

Foie gras IGP Sud-Ouest en conserve.



### CONFIT 4/5 CUISSSES DE CANARD IGP SUD-OUEST

Tambourin de 4/5 cuisses de canards confites, IGP Sud-Ouest, en conserves.



**LE GRENIER DES GASTRONOMES**  
188 rte d'orthez - 40700 HAGETMAU  
[www.le-grenier-des-gastronomes.fr](http://www.le-grenier-des-gastronomes.fr)



**Manuel LENGLET**

[manuel.lenglet@legrenierdesgastronomes.com](mailto:manuel.lenglet@legrenierdesgastronomes.com)  
06 75 65 38 22



## Notre entreprise

Basé autour du safran, je propose des produits transformés comme - la gelée de vin doux au safran (pour le foie gras ou fromage frais) - le sirop de safran (pour magret, crevette, crêpes) - le sel d'Himalaya au safran et nous proposons aussi depuis peu des crêpes au safran sur les marchés de producteurs ou salons.

Jeune entreprise en création, j'ai actuellement 1700 bulbes de safran L'activité a été en dormance l'année 2019, divorce oblige. J'ai donc gardé la ferme avec mes filles que j'éleve seule, mes 40 poules, mes 3 Hc et mon safran. C'est pourquoi nous sommes une entreprise familiale uniquement féminine, composée de mes filles - luna, 20 ans - Celhia 15 ans - Edene 8 ans - et moi-même 50 ans.

## Nos produits



### SIROP DE SAFRAN

sirop de safran

Concours des Saveurs Nouvelle-Aquitaine prix mention spécial du jury



**LE MAS DU LEZARD VERT**  
1360 Rte de la Torgue - laubarede - 47260 LAPARADE  
[www.lemasdulezardvert](http://www.lemasdulezardvert)  
f lemasdulezardvert  
i

**Murielle POLLINA LOWITZ**  
[lemasdulezardvert@orange.fr](mailto:lemasdulezardvert@orange.fr)  
06 42 13 58 27





## Notre entreprise

Conserveries Artisanale. Quand la tradition "Conservateur" rencontre le modernisme "Progressiste" cela donne « Les Conservistes ». Entre tradition artisanale et esprit avant-gardiste, Jean-Baptiste, Yohan & Romain se sont lancés le défi de rendre le pâté glamour. Grâce à une méthode de fabrication traditionnelle et des matières premières de grande qualité, leurs pâtés rappellent le souvenir gourmand du pâté d'antan, fait maison. Cette approche, résolument moderne, se veut également très engagée. Soucieux de défendre un tissu économique local, 90 % des partenaires se situent dans un seul et même secteur, LES LANDES, du producteur de cochon jusqu'au logisticien (entreprise adaptée avec 80% de salariés en situation de handicap).

Nos atouts : Des matières premières d'exception = 100 % d'origine aquitaine; Un savoir-faire traditionnel; Une vision moderne; La valorisation d'un tissu économique local; Une démarche engagée = tous nos fournisseurs sont situés dans une rayon de 80km afin de limiter au maximum notre empreinte carbone.

## Nos produits

### DIVIN : LE PATE QUI VOUS REDONNE LA "FOIE"

Délicieuse rencontre entre la puissance du Prince Noir et l'onctuosité d'un foie gras d'exception. A la cuisson, ce dernier apporte une certaine douceur à la farce rustique qui l'entoure. On retrouvera beaucoup de rondeur, d'élégance et une certaine gourmandise en bouche. Nos ingrédients: Viande, gorge et foie de porc Prince noir de Biscay, foie gras de canard de la Ferme Brougnon (30%), sel, poivre, ail et une pincée d'amour (Porc Origine Ferme de Bruyère (40410 PISSOS), élevés en plein air).



### DESIR : LA PROMESSE D'UNE RENCONTRE ÉPICÉE

Une viande de canard onctueuse et suave, le tout relevé par le caractère prononcé d'un Piment Béarnais aux effluves d'un doux parfum de figue, c'est ce que vous offre cette recette. Une rencontre charnelle entre la douceur et le feu, où se mélange passion, fougue et volupté. Une harmonie qui ravira la flamme de nombreux épicuriens. Nos ingrédients : Viande de canard de la Ferme Brougnon, Piment du Béarn fumé au bois de figuier de la Maison Malnou, sel, poivre, et une pincée d'amour.



### MAJESTÉ : LA NOBLESSE DE CE PÂTÉ C'EST SA GRÂCE

À travers cette recette nature toute la puissance du Prince Noir de Biscay s'exprime à merveille. Le grain de viande haché grossièrement permet de retrouver de la mâche et de la consistance sous la dent, révélant à la perfection le caractère si singulier de cette race ancestrale, unique en France. Nos ingrédients: Viande, gorge et foie de porc Prince noir de Biscay, sel, poivre, ail et une pincée d'amour (Porc Origine Ferme de Bruyère (40100 PISSOS), élevés en plein air).



### AMOUR DE COFFRET

Tout l'esprit des Conservistes traduit en un seul coffret. Moderne, élégant et raffiné, retrouvez nos 5 meilleures recettes dans cet écrin d'exception. Divin, Désir, Eternel, Miracle, Majesté.



**Jean Baptiste GOUGY**  
jbgouguy@lesconservistes.com  
06 58 85 10 25



**LES CONSERVISTES SAS**  
2, rue Saint Vincent de Paul - 40500 SAINT SEVER  
<https://lesconservistes.com/>  
f les conservistes  
i les conservistes

## Notre entreprise

Nous sommes éleveurs de volailles et nous avons un abattoir aux normes CE. Nous abattons et transformons nos volailles (découpe de volailles). Nous faisons également de la charcuterie de volailles.

Notre point fort : nous contrôlons toute la chaîne d'élevage, d'abattage et de transformation. Mais aussi, nous sommes une entreprise familiale présente pour ses clients.

## Nos produits



### VOLAILLES ENTIERES

Nous proposons nos volailles entières, poulets, pintades, canettes, lapins, poules, coqs. A la période de Noël : dindes, chapons et poulardes issus de notre propre élevage à la ferme dans le Lot-et-Garonne.



### DECOUPE DE VOLAILLES

Nous proposons également la découpe de nos volailles; filets de poulet, de canette, de dinde, rôtis, cuisses, jambonnettes, tournedos, ... certains produits peuvent varier en fonction des saisons.



**LES VOLAILLES DE MARAULI SARL**  
252 chemin de marauli - 47700 POUSSIGNAC  
www.ferme-marauli.fr



**Amélie BIBARD**  
fermedemarauli@gmail.com  
06 40 38 48 20





## Notre entreprise

Apiculteur récoltant , récolte de miel, extraction mise en pot, fabrication pain d'épice. Entreprise en conversion BIO.

Certification AREA Apiculture Eco-responsable en conversion Bio depuis Août 2020. Conditionnement de 30g à 500g. Réalisation Mignonnettes de miel. Miel de qualité récolté sur la région.

## Nos produits

### MIEL

Miel de cru, miel de printemps, miel d'été.

*Médaille d'Or en 2019. Médaille de Bronze en 2018.*



### PAIN D'EPICE

Fait maison avec le miel de notre production, farine bio de l'agriculture française, sans oeufs et sans lait, moule compostable fabriqué en France.



**LOPEZ APICULTURE**  
18, impasse du 14 juillet - 17400 ST JEAN D'ANGÉLY  
[www.lopez-apiculture.com](http://www.lopez-apiculture.com)  
Les douceurs de Pierre

**Béatrice MICHAUD**  
[lopez.apiculture@gmail.com](mailto:lopez.apiculture@gmail.com)  
06 17 17 29 31



## Notre entreprise

Maitre artisan boulanger, confiseur, pâtissier, glacier et chocolatier.

Maison établie depuis 1923. Créativité, circuit court d'approvisionnement, matière première CRC, Label Rouge, Bio, AOP. Local.

## Nos produits

### LE BERET

Une petite bouchée en forme de béret, croquante, fondante ou fruitée.



### PAIN AU MAIS

Farine de blé, farine de maïs, maïs extrudé, céréales, crumble et piment d'Espelette. Pain au levain jusqu'à 5 jours dans un sac fraîcheur. 1 mois en conservation négative.



### CROQUE NOISETTES

Le croque noisettes, petit biscuit meringué au café et noisettes du piémont torréfiées.



**MAISON CONSTANTI SARL**  
Rue des Pyrenees - 64570 LANNE EN BARETOUS  
<https://leberet.maisonconstanti.com>  
f [salondethe.maisonconstanti.com](https://www.facebook.com/salondethe.maisonconstanti.com)  
i [@maisonconstantiofficial](https://www.instagram.com/maisonconstantiofficial)

**Angiolillo LUCA**  
[langiolillo@maisonconstanti.com](mailto:langiolillo@maisonconstanti.com)  
07 86 54 90 96



## Notre entreprise

Nous produisons des huiles et farines de caractère : noix, noisette et amande. Nos huiles sont fabriquées de façon artisanale, suivant un savoir-faire familial transmis depuis 1857. Les matières premières utilisées sont rigoureusement sélectionnées et nous travaillons uniquement en circuit court avec des productions locales. Nous livrons aujourd'hui nos gammes auprès de 4 canaux de distribution : épiceries fines et retail haut de gamme, restauration, industrie (PAI) aussi bien en France qu'à l'export.

Passion, exigence et bienveillance sont au cœur des fondements de notre maison. Une passion inconditionnelle pour notre travail, produire des huiles de caractère selon un savoir-faire familial transmis depuis 1857. L'exigence de transformer uniquement des matières premières locales et de qualité supérieure. Enfin la bienveillance d'adopter une démarche saine et durable pour le bien-être de nos clients.

## Nos produits



### HUILE DE NOIX

Huile vierge de noix AOC et non AOC périgord. Huile vierge monovariétale Franquette

*Médaille d'Or (2020) et d'Argent (2017), Huile vierge de noix, CGA (Concours Général Agricole de Paris) Gourmet Or, Huile vierge de noix, concours international « Les huiles du Monde » AVPA (Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles) – Paris 2019*



### HUILE VIERGE DE NOISETTE

Huile vierge de noisette origine Lot et Garonne

*Epicure d'Or, Huile vierge de noisette, concours Epicures de l'Épicerie Fine Paris – Juin 2019. Gourmet Or, Huile vierge de noisette, concours international « Les huiles du Monde » AVPA (Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles) – Paris 2019*

### HUILE VIERGE D'AMANDE

Huile vierge d'amande origine Provence/Corse



## MOULIN DE LA VEYSSIÈRE

La petite Veyssière - 24190 NEUVIC SUR L'ISLE

[www.moulindeveyssiere.fr](http://www.moulindeveyssiere.fr)

 Moulin de la Veyssière

 moulindeveyssiere

**Paul DIEUDONNÉ**  
paul@moulindeveyssiere.fr  
06 99 11 13 76





## Notre entreprise

Producteurs de bières artisanales à Mérignac (Gironde), labellisés Artisans Gourmands et membres du Syndicat national des brasseurs indépendants. Nous n'utilisons que des ingrédients naturels, sans additifs ni conservateurs. Nous fabriquons également une large gamme de biscuits sucrés et salés cuisinés maison à base de drêches (céréales utilisées en brasserie) et également des gelées de bières qui s'utilisent comme de la confiture ou un condiment et accompagnent délicieusement foies gras, viandes blanches, fromages et desserts.

Nos bières artisanales et nos produits dérivés de l'activité de brassage (biscuits sucrés et salés, gelées de bière...) sont entièrement faits maison, sans conservateurs ni additifs, dans notre atelier de Mérignac. Nous sommes labellisés Artisans Gourmands par la Chambre de Métiers et titulaires d'une médaille d'argent au concours 2020 Saveurs de Nouvelle Aquitaine pour notre bière au pain recyclé de boulangerie.

## Nos produits

### DELICE DE BLANCHE (ORANGE)

Gelée de bière artisanale. Cuisinée dans notre atelier à partir de l'une de nos bières "maison", notre gelée gourmande aux zestes d'orange bio se déguste aussi bien sur des tartines ou des crêpes qu'en accompagnement de fromages forts, de viandes blanches, de gibier ou du foie gras. S'utilise aussi bien en confiture ou en condiment. Ingrédients : bière blanche (malt d'orge et de blé, houblons, sucre de canne, levures), sucre, zestes d'oranges bio, gélifiant végétal. Contient du gluten.



### BISCUITS APERITIF A LA FARINE DE DRECHES

Crackers salés aux herbes aromatiques à la farine de drêches (céréales de brasserie). Ingrédients : farine de blé, farine de drêches, eau, huile d'olive, herbes aromatiques, levure, sel de Guérande. Contient du gluten et peut contenir des traces de fruits à coque.



**MY LITTLE BEER**  
21 avenue Albert 1er - 33700 MÉRIGNAC  
[www.mylittlebeer.fr](http://www.mylittlebeer.fr)  
f MyLittleBeer  
i mylittlecraftbeer

**Gilles DAÏD**  
[mylittlebeer33@gmail.com](mailto:mylittlebeer33@gmail.com)  
06 19 79 74 49



## Notre entreprise

Depuis fin 2019, lancement de la boutique en ligne avec la commercialisation d'une gamme complète de vers comestibles aromatisés sous la marque Vers7. NIRLEEM est une entreprise française spécialisée dans l'élevage et l'élaboration de produits à base de vers de farine destinés à l'alimentation humaine. L'élevage d'insectes est une activité un peu à part dans le monde agricole, elle pouvait être qualifiée d'originale, voire d'utopique il y a encore quelques années. Aujourd'hui la révolution écologique est en marche et la sécurité alimentaire au cœur des préoccupations, c'est certainement le moment de proposer des produits innovants, en phase avec les besoins du monde actuel.

Notre entreprise valorise les circuits courts. La farine qui constitue l'habitat des vers de farine est 100 % locale. Le blé qui est écrasé sous nos meules provient d'un céréalier installé dans le Sud Vienne (86). Nos vers de farine sont des produits du terroir du Poitou. Nos insectes sont nourris avec des céréales et légumes issus de l'agriculture biologique. Une alimentation saine et de qualité, ce qui en fait des produits de qualité. Pour déguster nos insectes et nos produits d'épicerie, nous avons dit non aux pesticides, aux OGM et aux colorants. Aucun intrant chimique n'est utilisé pour les faire grandir.

## Nos produits



### GAMME VERS7

Insectes déshydratés (Ténébrions entiers déshydratés (*Tenebrio molitor*)) et aromatisés pour l'apéritif, avec diverses recettes : SATAY [arôme (12,9%) (Mélange d'épices (dont piment), sucre, sésame, poudre de crevette, ail, arachide, huile végétale, arôme naturel, glutamate de sodium), sel], FINES HERBES ET CUMIN [arôme (6,2%) (épice (cumin) plantes aromatiques lyophilisées (persil, ciboulette, oignon, ail), poivre noir, poivron rouge), huile de tournesol, sel], CURRY VERT [arôme (6,9%) (Mélange d' épices (coriandre, curcuma, fenugrec, piment fort, anis, cardamome, girofle, fenouil, cumin, citronnelle, ail, oignon, basilic, zeste d'orange), huile de tournesol, sel], SUMAC [arôme (8,9%) (épice sumac), huile de tournesol] ou NATURE [Ténébrions entiers déshydratés (*Tenebrio molitor*)].



### BISCUITS SUCRES A BASE DE FARINE D'INSECTES



INGREDIENTS : farine de blé, sucre, beurre, farine de Ténébrions entiers déshydratés (*Tenebrio molitor*), rhum.

**NIRLEEM**  
6 rue des Bruyères - 86600 COULOMBIERS  
www.nirleem.com



**Thomas PUY**  
contact@nirleem.com  
06 25 82 17 19



# SALINES DE SALIES DE BEARN



## Notre entreprise

Production de sel alimentaire.

Produit local, 100% naturel, produit IGP, circuit court. TPE réactive.

## Nos produits



### **MOULIN SEL DE SALIES-DE-BEARN 90 G**

Moulin de Sel de Salies-de-Béarn IGP 90 g, Sel gros 100% naturel.



### **MOULIN SEL DE SALIES-DE-BEARN AU PIMENT D'ESPELETTE 90 G**

Moulin de Sel de Salies-de-Béarn mélangé au Piment d'Espelette (5%)

### **FLEUR DE SEL DU SUD-OUEST BOITE 125 G**

Boite de fleur de sel du Sud-Ouest, 125 g



### **SEL DE SALIES-DE-BEARN 500G**

Sachet de sel de Salies-de-Béarn IGP 500g, Sel gros 100% naturel



**Jerome ENDRIMONS**

jerome.endrimons@selsaliesdebearn.com

06 83 21 84 36

**SALINES DE SALIES DE BEARN**

avenue des salines / avenue du dr dufourcq - 64270 64270 SALIES DE BEARN

www.sel-salies-de-bearn.com

f salinessaliesdebearn



## Notre entreprise

Vente de conserves et salaisons.

Éleveur de nos porcs de la naissance à l'abattage. Nos animaux sont nourris avec nos propres céréales. Notre gamme de conserves et de salaisons réalisées aux goûts authentiques d'antan.

## Nos produits

### SAUCISSON CHARENTAIS

Saucisson maigre 200 g élaboré avec la partie noble de nos cochons ( 93% jambon dénervé) poivre, ail, muscade, sel ,....Lactose. Ce saucisson est embossé à la main avec du boyau naturel. Après 3 semaines minimum de séchage naturel sur les contreforts du massif central, vous pouvez déguster ce saucisson plus ou moins sec, et le séchage révélera une note noisette plus ou moins affirmée. A trancher finement., pour l'apéritif, l'entrée, en plateau charcuterie....

Médailles en 2017 / 2018 / 2019 / 2020 / 2021



### FAGOT CHARENTAIS



Recette de « grand-mère », le fagot est une recette mélangeant de la gorge et du foie de nos porcs . Les échalotes viennent apporter la douceur et l'originalité de la recette. Le poivre attise le goût et nos papilles et donne un côté « provocateur » à ce produit.

### CHORIZO

Chorizo 200 g élaboré avec de l'épaule de nos cochons ainsi que du sel, épices (piment fort, doux et fumé, coriandre), lactose. Ce Chorizo est embossé à la main avec du boyau naturel. Après 3 semaines minimum de séchage naturel sur les contreforts du massif central, vous pouvez déguster ce chorizo plus ou moins sec, et le séchage révélera une note épicée plus ou moins forte. A trancher finement., pour l'apéritif, l'entrée, en plateau charcuterie....



### APE VERRINES

Retrouvez l'ensemble de la gamme en bocaux de 50 g. Disponible à l'unité ou en tripack (composition aléatoire).



## SM PORCS SAS

2 Route des étangs - Les planches - 16300 SAINT MEDARD DE BARBEZIEUX  
www.larignon.com



**Nicolas LARIGNON**  
contact@larignon.com  
06 71 91 84 94





## Notre entreprise

La crème de Pineau des Charentes issue d'une réduction lente, accompagnera vos entrées, plats, fromages et desserts : foie gras, magrets , fromages, yaourts, crêpes, glaces, melons, fraises,...

Le complément idéal dans la bière, entrées, plats, fromages, desserts.

## Nos produits

### CREME DE PINEAU DES CHARENTES

Issue d'une réduction lente, la crème de Pineau des Charentes accompagnera vos entrées, plats, fromages et desserts : foie gras, magrets , fromages, yaourts, crêpes, glaces, melons, fraises,.



## TERROIRS & GASTRONOMIE

5 rue des romarins - 17132 MESCHERS SUR GIRONDE

[www.conserverielapartdesanges.com/?m=1](http://www.conserverielapartdesanges.com/?m=1)

 [cremedepineaudescharentes](https://www.facebook.com/cremedepineaudescharentes)

 [@cremedepineaudescharentes](https://www.instagram.com/cremedepineaudescharentes)

**Bruno TOKAREK**  
tokarekbruno8@gmail.com  
06 67 07 98 52



## Notre entreprise

Nous sommes artisan-charcutier. Nous avons développé une double activité : 1/ Un atelier de fabrication aux normes CE avec une belle capacité de production pour le frais et les conserves. Dans la gamme frais, nous fabriquons des tartinables terre (charcuteries dégraissées et peu salées), mer (saumon à l'aneth, crevette coriandre gingembre, cabillaud carotte), vert (100% légume) et desserts (crème au pineau, crémeux citron, crème chocolat 64% cacao). En conserve, de la charcuterie ainsi que des plats cuisinés terre et mer. 2/ Un restaurant à la Cotinière, dans lequel nous faisons déguster nos fabrications de mi-avril à fin septembre et dans lequel nous rencontrons des clients venant de toute la Nouvelle-Aquitaine.

Nos atouts sont des gammes très qualitatives (sucrée/salée) riches en viande et pauvre en sel et sucre, un superbe packaging, des DLC longues, une connaissance aiguë des besoins de nos clients grâce à notre vente directe et aux tests que nous effectuons au restaurant, mais aussi une expérience de la GMS, Epicerie, Cavistes, HORECA.

## Nos produits

### LA TUERIE DE JEAN MI

C'est une crème de foie de volaille au pineau rouge. Le produit de charcuterie à une texture qui se rapproche du foie gras et un gout fantastique.



### BOUDIN NOIR DE PAPI

Une très belle vente en conserves. Un boudin en pot, très fin avec une texture tapenade. Les clients l'achètent pour le nom et y reviennent pour le goût.

Plusieurs médailles au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine sur la gamme de conserves.

### TARTINABLE MER : crevettes, coriandre, gingembre

La gamme des produits de la mer est très riche en matière première. Ce produit est très léger et frais. Mon préféré!

Nouvelle gamme. Pas encore de médailles.



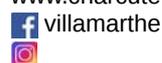
### CREME AU CHOCOLAT 64% CACAO

Cette délicate crème en pot allie une texture très douce et le goût puissant du cacao à 64%. On dit à nos clients du restaurant qu'ils nagent dans le chocolat!

Nouvelle gamme. Pas encore de médaille.



**VILLA MARTHE EURL**  
35, Rue du port - 17310 SAINT PIERRE D OLERON  
[www.charcuterie-maison-marthe.fr](http://www.charcuterie-maison-marthe.fr)

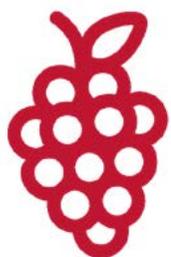


**Simon HAYE**

[simon.haye@gmail.com](mailto:simon.haye@gmail.com)  
06 64 95 79 76







# Entreprises Vins, Spiritueux et Boissons

---



LES LOC'HALLLES DU  
**SUD-OUEST**

EN NOUVELLE-AQUITAINE  
#lochallessudouest

## Notre entreprise

La brasserie Les 2 Ours fait honneur à son habitat, le parc naturel régional du Périgord-Limousin. En référence à leur terroir sauvage et préservé, les brasseurs ont imaginé cette gamme équilibrée qui plait au plus grand nombre.

Brasserie artisanale certifiée BIO, matières premières locales à plus de 50%. Ingrédients naturels, fabrication locale, circuit court. Multiple récompenses (Concours Général Agricole, Francfort, Saveurs Nouvelle-Aquitaine...)

## Nos produits



### LA PALUCHE - CUVÉE BLONDE

Blonde de saison, fruitée et épicée. Contient du gluten (Orge), Houblon, Levures, Eau. 5% Alc.

*Médaille d'Argent Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine 2019*



### LA PALUCHE - CUVÉE BLANCHE

La bière de blé de la brasserie, rafraîchissante, notes de citron et de coco ! Contient du gluten (Orge & Blé), Houblon, Levures, Eau. 5.6% Alc.

*Médaille d'Argent Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine 2020*



### LA PALUCHE - CUVÉE AMBRÉE

Bière ambrée légère, équilibrée et aromatique. Contient du gluten (Orge), Houblon, Levures, Eau. 5.2% Alc.

*Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2020*

*Médaille d'Or au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine 2020*

*Médaille d'Argent au concours international de Francfort 2019.*



### LA PALUCHE - CUVÉE IPA

Notre IPA aux notes de marmelade à l'orange et de fruits rouges. Contient du gluten (Orge), Houblon, Levures, Eau. 5.6% Alc.

*Médaille de Bronze concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine 2020*

**3BS SAS**

2 avenue du pré des pères - 24300 NONTRON

<https://brasserie-les2ours.com>



**Gauthier BOURGY**

[gauthier@brasserie-les2ours.com](mailto:gauthier@brasserie-les2ours.com)

06 63 86 51 00





## Notre entreprise

Création et distribution de spiritueux à base de rhum.

Un produit unique au monde fabriqué à Bordeaux, avec des fournisseurs qui sont bordelais.

## Nos produits



### 33T FRUITE & 33T EPICE

Mon produit : une recette à base de rhum AOC de la Martinique, un mélange de thé aromatisé et le tout sucré avec un sucre de canne.

**AUX SAVEURS CREOLES**  
13 rue du professeur Georges Jeanneney - 33300 BORDEAUX  
[www.repas-creoles.com](http://www.repas-creoles.com)



**Tiburce LOF**  
[tibbueno@gmail.com](mailto:tibbueno@gmail.com)  
06 17 67 83 57





## Notre entreprise

Brasserie artisanale - production de bières artisanales, organisation de visites/dégustations et ateliers de brassage, Brewpub pour la consommation sur place. Toutes nos bières sont brassées et conditionnées sur place, avec une logique d'approvisionnement en matières premières essayant dans la mesure du possible d'être locale et Bio. Transition bio et sommes à date certifié produit contenant plus de 95% de matières agricoles issues de l'agriculture bio. Le passage en bio certifié AB est prévu sur l'année 2021. Nous avons une gamme de 6 bières permanentes conditionnées en bouteilles de 33cl et fûts de 30litres. A cette gamme permanente qui couvre l'essentiel des styles de bière s'ajoute des bières éphémères. Production 2020 : 400 hl, capacité max du local : 1200 hl.

Brasserie urbaine située en plein centre ville, concept innovant. Transition en Bio en cours. Tous nos malts proviennent d'une malterie artisanale et sont locaux. Une gamme de bière qualitative et diversifiée accompagnée d'un design d'étiquettes recherché. Une marque "Bordeaux" perçue comme qualitative et facilement reconnaissable. Une équipe à taille humaine, une transparence totale sur notre production artisanale.

## Nos produits

### BDX LAGER

Voici une bière blonde de style LAGER, une bière de soif par excellence. Le houblon Centennial lui donne un nez et une finalité florale. Une bière tout en simplicité, pour se désaltérer, mais avec du goût. alc.4,5%



### HERBAL WHEAT

Voici une bière blanche aux malts de froment et d'orge, à laquelle les feuilles de verveine citronnée apportent fraîcheur et arômes herbacés. alc. 4,2%

### ENGLISH IPA (India Pale Ale)

Voici une bière de style India Pale Ale, à l'amertume fondue, aux arômes de fruits mûrs, avec des notes fumées et caramélisées. 6% alc.vol



### OLD ALE (bière ambrée)

Voici une bière ambrée de style old ale qui tire sa complexité de ses 7 malts et du chêne. 7% alc.vol



**Nicolas COLOMBIER**  
commercial@bordeaux.beer  
06 73 18 47 63



**BORDEAUX BEER FACTORY**  
64 rue Borie - 33300 BORDEAUX  
www.bordeaux.beer/  
f bdxbeerfactory  
i bdxbeerfactory

## Notre entreprise

Cathy et Rudy développent leur savoir-faire artisanal de brasseurs à Capbreton et proposent plusieurs gammes de bière Bio et non Bio en accord avec la riche gastronomie du Sud-Ouest.

Multi-médailles, dont 4 médailles d'Or au Concours International de Lyon, nous proposons des bières authentiques et savoureuses.

## Nos produits



### DOREE

Bière de garde à robe dorée aux saveurs de malts légèrement torréfiés, dont les houblons accompagnent à merveille des notes de miel de bruyère. Alliances: Sa pétillance et sa subtile amertume sublime le magret de canard, qui révèle alors ses saveurs jusqu'à la dernière bouchée.

*Médaille d'Or au concours 2020 International de Lyon*



### TRIPLE

Triple belge dont les arômes généreux de malt s'équilibrent avec une bonne présence en bouche de houblons à la fois fruités et floraux. Une note de miel de forêt parfait cet ensemble coiffé d'une belle mousse. Alliances: Une présence en bouche qui rivalise avec un plat épicé. Elle sera parfaite en accompagnement d'une bonne pièce de boeuf grillée parsemée de piment d'Espelette.

*Médaille d'Or concours 2018 des Saveurs Nouvelle-Aquitaine  
Médaille d'Or 2020 au concours International de Lyon*



### BARLEY WINE

Ambrée rougeoyante aux saveurs puissantes de Malt, développe un panel aromatique riche et harmonieux. L'affinage en barrique d'Armagnac lui transmet une partie de son esprit.



### PERLE

Brut IPA, dont la sensation s'apparente au champagne, sèche en bouche, très pétillante et fruitée, d'une robe légère, telle une danseuse, elle est fine et puissante à la fois !

**BRASSERIE CATH'**  
2, Rue des Galips - 40130 CAPBRETON

bieres.cath  
 brasserie.cath

**Cathy DUPONT**  
brasserie-cath@orange.fr  
06 85 86 88 86



## Notre entreprise

Fabrication et vente de bière pour les professionnels et pour le grand public sur place et à emporter.

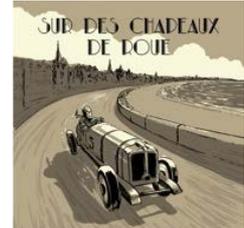
Bière bio et locale, recettes originales, bière en canette avec un graphisme original et une communication innovante. Mise en avant des produits locaux, malt, houblons.

## Nos produits



### SUR DES CHAPEAUX DE ROUE

C'est une bière blonde (4,7°), bio, fumée aux accents de bacon issu d'un malt fumé bio.



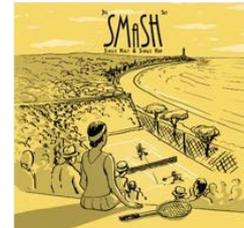
### LE VENT SE LEVE

C'est une bière bio, au gingembre (5,5°) qui allie le piquant du gingembre frais à l'amertume de la bière.



### JEU SET & SMASH

C'est une bière bio, blonde, légère (4°) et goûteuse. Une attaque maltée, et une fin sur les notes fruitées du houblon.



**BRASSERIE GEORGETTE**  
6 rue Ampère - 17110 SAINT-GEORGES-DE-DIDONNE  
[www.brasseriegeorgette.com](http://www.brasseriegeorgette.com)  
f BrasserieGeorgette  
i brasseriegeorgette

**Pauline MABIT**  
[pauline@brasseriegeorgette.com](mailto:pauline@brasseriegeorgette.com)  
06 32 16 64 64



## Notre entreprise

Situé près de Marmande, le vignoble des Côtes du Marmandais s'étend sur les 2 rives de la Garonne. La Cave représente 95% de l'AOC Côtes du Marmandais, soit 1000 ha pour une production de 6 millions de bouteilles. Le vignoble possède un encépagement d'une grande diversité: des cépages rouges traditionnels (Merlot, Cabernet Sauvignon et Franc), et des cépages typiques tels que le Malbec et l'Abouriou. Les cépages blancs y sont aussi présents avec le Sémillon et le Sauvignon. La coopérative propose également des IGP rouges, rosés et blancs.

Cave labellisée Vignerons Développement Durable - Engagée RSE - Une partie des surfaces en HVE. Chaîne de conditionnement performante et flexible qui permet de répondre aux exigences des clients. Back office dédié.

## Nos produits



### TERRE D'ABOURIOU

AOP COTES DU MARMANDAIS. L'Abouriou est un cépage noir typique du Marmandais. Les vins issus de ce cépage arborent une robe profonde et soutenue. Généralement ce sont des vins généreux, charnus et aromatiques.



### QUEZACO 2019

AOP COTES DU MARMANDAIS - ROUGE. Mais Quezaco ? Cette expression occitane connue bien au-delà des frontières du Sud-Ouest, signifie "qu'est-ce que c'est". Voici une invitation à la découverte du savoir-faire de nos vignerons, de notre patrimoine et de nos terroirs. LABEL VIGNERONS DÉVELOPPEMENT DURABLE



### QUEZACO 2019

AOP COTES DU MARMANDAIS - BLANC. Cette cuvée témoigne du savoir-faire de nos vignerons et vous invite à découvrir la singularité de nos terroirs. LABEL VIGNERONS DÉVELOPPEMENT DURABLE

*Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2020  
Coup de Cœur 2\* au Guide Hachette des Vins 2021*



### CA S'ARROSE 2019

IGP SUD OUEST - ROSE. L'IGP Comté Tolosan, authentiquement Sud-Ouest ! Les vignerons de la Cave du Marmandais vous présentent des vins de plaisir, fruités et enchanteurs. Créés dans la coopération et la solidarité, ces vins accompagneront tous vos instants de convivialité caractéristiques des valeurs du Sud-Ouest.

## CAVE DU MARMANDAIS

La vieille église - 47250 COCUMONT  
<https://cave-du-marmandais.fr>



**Christophe MEZERGUE**  
commercial@cavedumarmandais.fr  
06 81 48 83 20



## Notre entreprise

Vente d'Armagnac et Floc de Gascogne du Château Garreau. Vente de produits régionaux : autres gammes d'Armagnacs, vins de Côtes de Gascogne,...

Le Château Garreau : les grands crus de l'Armagnac (au coeur des sables fauves), une nature préservée, des cépages variés. Labellisé Haute Valeur Environnementale niveau 3. Une histoire très riche : 400 ans d'Armagnac sur le domaine, 100 ans d'histoire familiale. Distillation au domaine avec nos alambics. Notre chai souterrain unique en Armagnac. Leader de l'oenotourisme en Armagnac avec l'Ecomusée de l'Armagnac et des animations. Déguster un Armagnac Garreau, c'est un moment de partage, un moment de communion avec la nature qui nous transmet sa FORCE VITALE, cette eau de VIE.

## Nos produits



### BLANCHE ARMAGNAC

La Blanche Armagnac est un alcool blanc, sur le fruit et la fraîcheur. La Blanche du Château Garreau est exclusivement produite à partir du cépage Baco qui s'exprime pleinement sur les grands crus que sont les "sables fauves". Il révèle ainsi ses merveilleux arômes fruités. Idéale pour des cocktails, avec des glaçons ou « sec ». Accompagne également très bien les poissons fumés (saumon, truite...), le caviar, les fruits de mer, un sorbet citron vert...

Médaille d'Or Talents de l'Armagnac ; Médaille d'Or Gilbert et Gaillard.



### FLOC DE GASCOGNE

Le Floc de Gascogne est issu d'une recette du 16ème siècle remise au goût du jour en 1974 au Château Garreau où la 1ère élaboration officielle a été réalisée par Charles Garreau. Le Floc (Fleur en gascon) de Gascogne est une appellation d'origine contrôlée qui existe en deux couleurs : Floc rosé (rouge) et Floc blanc. Se sert bien frais. Peut être servi également en cocktails ou avec des glaçons.



### GRAND BAS ARMAGNAC HORS D'AGE (XO) CHÂTEAU GARREAU

L'équilibre parfait de cet assemblage d'années de plus de 10 ans en fait une valeur sûre de la gamme. Nez sur le fruit confit d'orange et de datte. Bouche ample et expressive où se déclinent les agrumes.

Médaille d'Or Gilbert et Gaillard



### GRAND BAS ARMAGNAC CUVÉE DU SIÈCLE CHÂTEAU GARREAU

Une cuvée exaltant tous les sens ! Très douce et fruitée, subtile, elle séduira les personnes souhaitant découvrir l'Armagnac, mais aussi les amateurs. Un assemblage d'années entre 15 et 35 ans, spécialement créé au changement de siècle et revisité en 2019 pour les 100 ans de l'installation de la famille Garreau en Armagnac.

Médaille d'Or Concours Général Agricole 2020



**Grégoire FABRE**

chateau.garreau@orange.fr  
07 71 68 73 49

**CHARLES GARREAU ET SES ENFANTS SARL**  
Château Garreau - 40240 LABASTIDE D'ARMAGNAC  
www.chateau-garreau.fr/fr/

 armagnacgarreau  
 chateau\_garreau



## Notre entreprise

Viticulteur. Production et vente directe des Cognac et Pineau exclusivement issus du vignoble.

Positionnement : haut de gamme.

## Nos produits



### PINEAU DES CHARENTES ROUGE 5 ANS

Pineau des Charentes élaboré à partir des variétés de raisins, Rouge : Médocains : Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc et Merlot



### PINEAU DES CHARENTES VIEILLE RESERVE OR BLANC 10 ANS

Pineau des Charentes élaboré à partir de variétés de raisins, Blanc : Sauternais : Sémillon et Sauvignon



### COGNAC VSOP FOLLE BLANCHE

Cognac issu de cépages anciens : uniquement FOLLE BLANCHE



### COGNAC GRAND X.O.

Cognac issu de cépages anciens : Colombard - Montils - Folle Blanche.

*Médaille d'Or Citadelles du Vin Bordeaux 2020*  
*Médaille d'Or Vinalies Internationales 2019*



**Christian THOMAS**  
info@beaulon.fr  
06 85 42 27 60



**CHÂTEAU DE BEAULON**  
25 Rue Saint Vincent - 17240 SAINT DIZANT DU GUA  
www.chateau-de-beaulon.fr



## Notre entreprise

Entreprise viticole, 45 hectares de vignes.

Entreprise familiale dirigée par deux frères qui viennent de prendre la suite de leurs parents après 40 ans d'exploitation. Une véritable entreprise traditionnelle à la croisée des générations, alliant pratiques anciennes et vision moderne.

## Nos produits



### CHÂTEAU FONREAUD 2011

Vin rouge très élégant et équilibré, qui peut se boire dès à présent, à maturité mais avec encore un beau potentiel de garde, toute la classe d'un grand vin du Médoc.

90 Wine Enthusiast; 89-91 Neal Martin; Grand Or Bruxelles; 15,5 vinum



### CHÂTEAU CHEMIN ROYAL 2016

Vin rouge rond et gourmand, faisant la part belle au fruit, que du bonheur.

90 Vinous; 92 Wine Enthusiast; 90 James Suckling



### LA LEGENDE DE FONREAUD 2012

Vin rouge élégant et très fin, prêt à boire. Très frais et gourmand, parfait en apéritif ou sur un beau morceau de viande.



**CHÂTEAU FONRÉAUD SC**  
Chateau Fonréaud - 33480 LISTRAC-MÉDOC  
www.vignobles-chanfreau.com  
f Chateau Fonréaud  
i Chateau\_Fonréaud

**Loic CHANFREAU**  
loic.chanfreau@vignobles-chanfreau.com  
06 87 92 11 39



## Notre entreprise

Créateur de cognacs de Grande Champagne, 1er cru de Cognac.

Élaborés exclusivement à partir d'eaux-de-vies de Grande Champagne, le premier cru de Cognac, nos cognacs maison bénéficient d'une qualité et d'une authenticité exceptionnelles. Découvrez notre maison et nos cognacs. Notre histoire : La maison de Cognac de Charville Frères a été fondée à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, en plein âge d'or du cognac. Elle renaît aujourd'hui avec les mêmes valeurs de qualité et d'excellence qu'autrefois et prête à repartir à la conquête du monde avec sa collection "The Golden Age of Cognac".

## Nos produits



### Gamme de Cognac The Golden Age Of Cognac - Single Estate

L'histoire de la maison DE CHARVILLE FRÈRES remonte à 1885. A cette époque, elle est d'abord distribuée en Inde, puis en Chine. Les Cognacs DE CHARVILLE FRÈRES vivent alors l'apogée des Gentlemen's Club. De cette époque, nous conservons des valeurs telles que l'élégance, l'exigence. Les Cognacs de notre gamme sont exclusivement issus de la Grande Champagne, 1er cru de Cognac. Ce terroir singulier, gage de qualité, est sublimé par notre production Single Estate (issue d'un seul viticulteur).



**DE CHARVILLE FRERES**  
17 Rue Ampère - 33810 AMBÈS  
[www.cognac-de-charville.com](http://www.cognac-de-charville.com)  
 [decharville](https://www.facebook.com/decharville)  
 [cognac\\_de\\_charville](https://www.instagram.com/cognac_de_charville)

**Thomas FORTERRE**  
[thomas@cognac-de-charville.com](mailto:thomas@cognac-de-charville.com)  
06 87 54 30 35





## Notre entreprise

Production et vente de vin en bouteilles.

Jeune installé, ayant créé la partie vente en bouteille sur le domaine familial. Situé dans une zone touristique, nous voulons nous développer à l'échelle nationale.

## Nos produits



### ROSE 2019

IGP PERIGORD. Rosé tendance, demi sec, de merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon.



### CUVÉE DUO 2018

AOC BERGERAC ROUGE. Vin entrée de gamme, merlot, cabernet franc, élevé en fût.



### CUVÉE QUINTESSENCE 2019

AOC BERGERAC ROUGE. Cabernet franc, vinification longue avec pigeage, puis élevage en vieux fût.



### CUVÉE GAIA 2019

AOC BERGERAC ROUGE. Merlot, cabernet franc, et sauvignon, élevé en amphore en terre cuite.



## DE NOEL GAEC

Noël - 24560 FAURILLES

<https://closdenoel.wixsite.com/closdenoel>

clos de noel

closdenoel

**Yohan EYNARD**  
eynardyohan@gmail.com  
07 86 28 21 33





## Notre entreprise

Culture de la vigne - production vin et vente directe en bouteilles.

Large gamme - très bon rapport qualité - prix.

## Nos produits



### **CHÂTEAU MOULIN CARESSE CUVÉE « MAGIE D'AUTOMNE » 2016**

Vin rouge issu d'assemblage élevé modérément en barrique et présentant un bel équilibre avec du fruits. Belle finale et longueur.

Médailles : Or au concours de Bergerac - Bronze au Concours Général Agricole de Paris



#16



### **CHATEAU MOULIN CARESSE 2015 CUVÉE "CENT pour 100"**

Joli vin rouge de notre petite AOC Montravel créée en 2001. Vin de garde riche et puissant mais avec une belle rondeur et générosité.

Médailles : Or au Concours Général Agricole de Paris - Or au concours de Bergerac  
Or Gilbert et Gaillard



### **LES FRANGINS FLINGUEURS ROUGE**

NOUVEAU, produit moderne de par sa vinification et son style : du fruit, de la jeunesse et du caractère.



### **CHÂTEAU MOULIN CARESSE "SAUVIGNON" 2019**

AOP Montravel Blanc sec. Vin fruité et léger, très aromatique, idéal pour l'apéritif, les fruits de mer, poissons, fromages de chèvre.

Médaille d'Argent au concours des Vignerons Indépendants

**DEFFARGE DANGER EARL**  
1235 Route de Couin - 24230 ST ANTOINE DE BREUILH  
www.moulincaresse.com

 Château MOULIN CARESSE  


**Quentin DEFFARGE**  
contact@moulincaresse.fr  
06 74 65 03 58



## Notre entreprise

Production de vins de Montravel, Bergerac et Périgord.

Entreprise familiale reprise en 2013 par Gaëlle, vigneronne à la tête du domaine. Vignoble en conversion en agriculture biologique. Production de blancs secs et moelleux, rosé et rouge.

## Nos produits



### INITIALE G

MONTRAVEL BLANC SEC. Issu de l'assemblage de Sauvignon blanc, Sauvignon gris et Sémillon. Macération pelliculaire et élevage sur lies. La meilleure vente du domaine.



### DESIR CARMIN

MONTRAVEL ROUGE. Cuvée élevée en fût bourguignon durant 12 mois. 85 % merlot 15% cabernet sauvignon.

**DOMAINE DE PERREAU**  
Lieu dit Perreau - 24230 SAINT MICHEL DE MONTAIGNE  
[www.domainedeperreau.com](http://www.domainedeperreau.com)

Domainedeperreau



**Gaëlle REYNOU GRAVIER**  
[contact@domainedeperreau.com](mailto:contact@domainedeperreau.com)  
06 81 08 98 36





## Notre entreprise

Production viticole.

Domaine Bio de 10 ha en coteaux - pas de salarié - Le vigneron effectue l'ensemble des travaux viticoles et la vinification.

## Nos produits



### CUVEE ALPHA 2016

AOC MONTRAVEL ROUGE

Guide HACHETTE 2020



### CUVEE LE BLANC 2019

AOC MONTRAVEL BLANC SEC



### MOULIN GARREAU 2016

AOC BERGERAC ROUGE



**DOMAINE MOULIN GARREAU**  
10 rue du Coteau - 24230 LAMOTHE MONTRAVEL  
[www.domainemoulingarreau.fr](http://www.domainemoulingarreau.fr)  
f [domainemoulingarreau](https://www.facebook.com/domainemoulingarreau)  
i [domaine\\_moulin\\_garreau](https://www.instagram.com/domaine_moulin_garreau)

**Éric FAUCHEUX**  
[info@domainemoulingarreau.fr](mailto:info@domainemoulingarreau.fr)  
06 42 18 37 69



## Notre entreprise

Production de vins en appellation Côtes de Bourg rouge et Bordeaux Rosé. En conversion bio depuis fin 2017, production d'un premier vin nature en 2020. Vignoble conduit selon les principes de l'agro-écologie.

Vignoble BIO. Biodiversité, prix solidaires, exploitation HVE, développement suite à installation récente fin 2017.

## Nos produits



### **CHATEAU TOUR CAMILLAC 2018**

Vin certifié en conversion BIO. Très belle couleur rubis, nez de fruits rouges bien mûrs, charnu, avec une belle persistance aromatique.

Noté 89/100 par *Andréas Larsson*, meilleur sommelier du monde, ce qui le fait entrer dans la catégorie des vins exceptionnels.



### **CHATEAU LE MOULIN DE LA MARZELLE 2018**

Côtes de Bourg rouge, certifié conversion BIO, HVE, élevé 16 mois en barriques, repéré par la presse comme nouvelle pépite à découvrir (RVF, Cuisine et Vins de France, Le Point).

Cité dans la *Revue du Vin de France*, *Cuisine et Vins de France*, et *Le Point* comme nouvelle pépite à découvrir.



### **ROSY**

Bordeaux Rosé en conversion Bio, HVE, belle couleur rose typique de l'appellation, arôme de rose et de pivoine, bouche gourmande et vive, peut se boire de l'apéritif au dessert.

Belle dégustation lors des Bordeaux Bio Live



### **CHATEAU TOUR CAMILLAC 2018 ou 2019**

Belle idée cadeau pour ce magnum en caisse bois individuelle. Vin issu d'un vignoble en conversion BIO et HVE.

## EXPRESSION DES DOMAINES CORPORANDY

8 rue Mas - 33240 SAINT GERVAIS

[www.vinscorporandy.com](http://www.vinscorporandy.com)

 VinsCorporandy

 vinscorporandy

**Muriel CORPORANDY**

[info@vinscorporandy.com](mailto:info@vinscorporandy.com)

06 15 36 26 69



## Notre entreprise

Je suis un jeune agriculteur qui s'est installé en Bio et Biodynamie l'année dernière. La Renouée fait des vins haut de gamme issus de très vieilles vignes, de cépages rares et vin nature.

Les vins en biodynamie et nature de la Renouée se vendent plus facilement dans le contexte actuel et sont recherchés par les consommateurs. La rupture de ces vins avec les standards de Bordeaux sont une force, une bouffée d'oxygène pour les consommateurs lassés du Bordeaux milieu de gamme.

## Nos produits



### LES VIEUX SEMILLON

Blanc sec de macération totale issu de vignes de 75 ans.



### CABERNET SAUVIGNON

Cabernet Sauvignon sans extraction, finesse et élégance, style bourguignon.

**LA RENOUÉE**  
Bellevue - 33410 CADILLAC  
[www.larenouee.fr](http://www.larenouee.fr)  
Rare.Cultivars.Wines

**Guillaume DUSSANS**  
[contact@larenouee.fr](mailto:contact@larenouee.fr)  
06 44 97 30 50



## Notre entreprise

Domaine viticole familial de 8 hectares au sud du Périgord. Certification Bio en 2009. Producteurs de vins en AOP Bergerac, Bergerac Sec et Bergerac Rosé.

Vin sans sulfites, élevage en amphore, vins de terroir et volonté de réduction des intrants depuis 2009.

## Nos produits



### TERRA CAUCINA

VIN SANS SULFITES AJOUTÉS. TERRA CAUCINA ou "Terre Calcaire" en vieil occitan est vinifié sans sulfites. Les jeunes merlots et cabernets francs issus des parcelles argilo-calcaire de Lescourou sont ramassés et vinifiés ensemble. Couleur intense et nez aux fruits rouges des bois, la bouche est pleine de fruits et de jolis tanins. C'est un vin frais et digeste.



### ALPHA DU JONCAL 2018

BERGERAC SEC - Vin blanc sec composé de 40% de sémillon, 30% de sauvignon gris et 30% de muscadelle. Vinifié et élevé en fûts de chêne de 400 litres pendant 10 mois. Une belle couleur brillante jaune paille, un nez complexe alliant des notes toastées, de fruits mûrs et d'épices. La bouche est pleine, avec beaucoup de gras. Finale très longue, avec une remarquable fraîcheur.



### CLOS LE JONCAL 2019

AOP BERGERAC SEC - BLANC. 40% Sémillon, 40% Sauvignon, 20% Muscadelle. Vin blanc sec à la robe jaune pâle très brillante. Les arômes d'agrumes (pamplemousse) et de pêche sont très marqués au nez, avec des notes de fruits mûrs. L'attaque est vive, tandis que la présence du sémillon apporte beaucoup de gras et d'ampleur en bouche. La finale est longue, avec un joli retour de fruits frais.



### CLOS LE JONCAL 2018

AOP BERGERAC - ROUGE. 54% Merlot, 40% Cabernet Franc, 6% Cabernet-Sauvignon. Robe pourpre brillant, teintée de nuances violettes. Le nez propose des arômes très mûrs, où l'on retrouve des notes de fruits rouges et de cassis. En bouche, ce vin est souple, ample et complet, avec une belle structure tannique. Agréable à boire dès maintenant, ce vin s'épanouira dans un ou deux ans, mais il pourra se conserver au minimum cinq ans.



## LE JONCAL SCEA

Le Bourg - 24500 SAINT JULIEN D'EYMET

[www.closlejoncal.com](http://www.closlejoncal.com)

romarictatard



## Romarc TATARD

[romarictatard@gmail.com](mailto:romarictatard@gmail.com)

06 83 49 76 70



## Notre entreprise

En 1858, notre famille s'installe au Château des Combes à Ladaux, petit village rural au sud est de Bordeaux. Au fil du temps les générations se succédant, la passion pour le vin devient un métier, le savoir-faire et le vignoble se transmet et s'enrichit progressivement. Chaque génération a su préserver la philosophie dictée par nos aînés : tirer le meilleur de chaque terroir en alliant le bon sens d'autrefois aux techniques actuelles, afin d'y élaborer des vins de plaisirs, authentiques et abordables mais aussi respectueux de l'environnement et des attentes de nos clients. Aujourd'hui la famille Ducourt constitue l'une des plus grandes unités viticoles indépendantes de la région: 450 ha de vignobles répartis sur 14 châteaux à la fois dans l'Entre-Deux-Mers et dans le saint-émilionais.

Nos atouts sont une structure familiale et indépendante, 100% du vignoble HVE 3; un savoir-faire reconnu, des vins régulièrement médaillés et récompensés, une large variété de vins disponibles (rouges, rosés, blancs sec et moelleux, effervescents), une flexibilité au service de nos clients et une gamme dédiée au secteur trad, prix Franco 60 bouteilles.

## Nos produits



### CHÂTEAU D'HAURETS 2016

AOP BORDEAUX ROUGE. Cette bâtisse, à l'origine une modeste ferme agricole, fut transformée en Chartreuse au 18ème siècle lors de son rachat par un notable Suédois. En 1983, ce château est acheté par nos grands-parents, Henri et Simone, et devient leur résidence principale. Il s'impose comme le point de retrouvaille de toute la famille et des amis. Ce lieu respire la convivialité et l'art de vivre, à l'image des vins qui y sont élaborés.



*Médaille d'Or au Concours de Lyon 2019. 89 pts au Wine Enthusiast Magazine. Médaille d'Or au Concours Gilbert et Gaillard 2018 « Robe rubis soutenu. Nez discret, notes de fruits rouges, touche de fumé. Bouche ample, charnue, croquante, privilégiant la fraîcheur, l'équilibre. Finale dense, très harmonieuse. Un vin très complet. »*



### CHÂTEAU D'HAURETS 2019

AOP BORDEAUX BLANC. Cette bâtisse, à l'origine une modeste ferme agricole, fut transformée en Chartreuse au 18ème siècle lors de son rachat par un notable Suédois. En 1983, ce château est acheté par nos grands-parents, Henri et Simone, et devient leur résidence principale. Il s'impose comme le point de retrouvaille de toute la famille et des amis. Ce lieu respire la convivialité et l'art de vivre, à l'image des vins qui y sont élaborés.

*Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2020  
91 pts au International Wine Report. 88 pts au Wine Enthusiast Magazine. Roger Voss 90/100. Médaille d'Argent au Decanter World Wine Awards 2020.*



## BLANC LIME

Nous avons décidé de ressusciter le Blanc Limé, élaboré selon la recette authentique : une base de vin blanc sec avec un savant mélange d'arômes naturels d'agrumes, le tout agrémenté de fines bulles. Dans les années 50, c'était la boisson de prédilection dans les cafés du Sud-Ouest et les brasseries Parisiennes.



### CHÂTEAU DES DEMOISELLES 2015

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX. Situé entre Saint-Émilion et Castillon-la-Bataille, le Château Des Demoiselles est l'une de nos propriétés les plus célèbres, non seulement grâce à la qualité de ses vins, mais aussi à son passé lié aux grands moments de l'histoire de France. Son nom remonte à la fin du Moyen Âge : une congrégation de religieuses géraient le domaine et assuraient la culture de la vigne et faisaient bénévolement la classe aux enfants de la Paroisse.

*88pts/100 Wine Enthusiast, Médailles: Argent - Concours de Lyon 2020, Or - Concours Gilbert et Gaillard 2020. « Robe rouge grenat, reflets tuilés. Nez de fruits noirs compotés, notes de sous-bois et de cuir. Attaque en bouche franche, structurée, ample. Tanins robustes bien enrobés. Fraîcheur minérale en finale. A boire sur des viandes rouges grillées. »*



**Jonathan DUCOURT**

jonathan.ducourt@ducourt.com  
06 47 71 36 09



**LES CELLIERS DE BORDEAUX BENAUGES**

Le Hourc - 33760 LADAUX

www.ducourt.com

 Ducourt.Bordeaux

 jonathanducourt

## Notre entreprise

Les Vignerons d'Uni-Médoc sont le 1er producteur de l'appellation Médoc. Depuis 1934, la connaissance du terroir s'est enrichie et permet à la cave coopérative de posséder une réelle expertise dans la production de vins rouges AOC MEDOC. La gamme s'est élargie au fil des années avec des vins sans soufre, biologiques, des châteaux, châteaux Crus Bourgeois et des marques avec pour seul objectif la satisfaction de nos clients. Notre dernière évolution nous a porté vers l'appellation Haut-Médoc avec deux châteaux au profil affirmé répondant à notre volonté constante de produire des vins pour qu'ils soient bus avec plaisir.

Depuis 30 ans, la cave coopérative Les Vignerons D'Uni-Médoc a pris le chemin d'un engagement environnemental et d'une transition écologique. Durant toutes ces années, les équipes ont été renforcées sur le terrain. Les efforts récompensés ont pu être quantifiés par le CPIE (Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement) Médoc Curuma grâce à un inventaire effectué en bordure du vignoble sur la présence d'insectes et plantes rares, preuve d'un respect de l'environnement. Assurer un environnement sain, c'est aussi penser à la transmission aux descendants et générations futures.

## Nos produits



### TERRE D'ESTUAIRE 2018 SANS SOUFRE AJOUTE

Le savoir-faire et les compétences techniques des vignerons et techniciens de notre cave coopérative ont permis de produire cette cuvée sans soufre ajouté qui saura ravir les palais. Ce vin a été élaboré sans conservateur et devra être consommé dans les mois qui suivent sa production. La couleur est intense et profonde. Le nez dégage des arômes de fruits noirs bien murs. La bouche a du caractère, un fruit concentré, des tanins généreux et une belle longueur. Un vin à consommer sans attendre.



### MEDOC, CHATEAU LA ROSE ST GERMAIN 2016

Belle couleur intense et profonde. Un premier nez dégage des notes de fruits frais ; après aération, des parfums épicés viennent s'ajouter, créant une certaine complexité aromatique intéressante. En bouche, ces fruits frais sont toujours très marqués avec une belle présence tannique.

*Médaille d'Or- Berliner Wein Trophy'18*



### MEDOC CRU BOURGEOIS, CHATEAU CLEMENT SAINT-JEAN 2014

Le succès d'une propriété gérée et exploitée directement par la cave depuis 1996. La robe est d'une belle couleur pourpre et d'une intensité profonde. Au nez d'agréables notes toastées, grillées et épicées sont suivies par des arômes de fruits confits et de baies noires bien mûres. En bouche, le vin est très gras et régale par sa rondeur.

*Médaille de Bronze-Paris'16  
Médaille d'Argent-SMV Canada'17*



### MEDOC, ESPRIT D'ESTUAIRE 2016

L'histoire du Médoc est profondément liée à l'Estuaire de la Gironde. Le vignoble a pu se développer, notamment grâce à la navigation sur le fleuve : les ports du Médoc approvisionnaient la place de Bordeaux. Il nous est apparu naturel à nous, Les Vignerons d'Uni-Médoc, de rendre hommage à nos racines au travers d'un vin issu d'une sélection de parcelles et élaboré avec rigueur et passion par des femmes et des hommes du Médoc. Couleur intense. Nez flatteur. Bouche soyeuse. A découvrir !

*Médaille d'Or-Bordeaux'19*



**Laurent VACHÉ**

laurent.vache@uni-medoc.com  
06 14 63 15 88



**LES VIGNERONS D'UNI-MEDOC**

14 Route de Soulac - 33340 GAILLAN-EN-MEDOC  
www.unimedoc.com

 @LesVUM

 lesvigneronsdunimedoc

## Notre entreprise

Les Vignerons Réunis de Monséguir est un groupement de producteurs en AOC Bordeaux et AOC Bordeaux Entre Deux Mers. La cave est composée de 170 viticulteurs sur près de 1300 hectares. Créée depuis 1935 la cave vous propose sa gamme de 8 châteaux, ses marques et ses cuvées et travaille de manière flexible sur vos marques privées en AOC Bordeaux.

Packaging , excellent rapport qualité-prix, qualité et prix constants.

## Nos produits



### CHATEAU TUILERIE PAGES BLANC

AOP ENTRE DEUX MERS. La propriété date de 1936, date de la création de la cave coopérative. Propriété de la famille Lagrange, celle-ci fut l'une des familles fondatrice de la cave. Deux générations se succédèrent pour laisser place à la famille Jousseau qui investit dans la vigne pour faire passer la propriété de la polyculture à la production exclusive de vin. Une belle robe jaune pâle aux reflets brillants. Un nez élégant, une bouche ronde aux saveurs de citron et de mangue.



### CHATEAU TUILERIE PAGES ROUGE

La propriété date de 1936, date de la création de la cave coopérative. Propriété de la famille Lagrange, celle-ci fut l'une des familles fondatrice de la cave. Deux générations se succédèrent pour laisser place à la famille Jousseau qui investit dans la vigne pour faire passer la propriété de la polyculture à la production exclusive de vin.

*Millésime 2018 : Médaille d'Or, Challenge International du Vin, Bourg 2019*

*Millésime 2017 : Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2019 // Médaille d'argent, Challenge International du Vin, Bourg 2018*

*Millésime 2016 : Médaille d'Or, Concours International du Vin, Bourg 2017*

*Millésime 2015 : Médaille d'Or, Concours de Lyon 2016*

*\* liste non-exhaustive*

**Valérie GOSSELIN CONCHE**

commercial@cave-de-monsegur.com

06 31 37 83 74



**LES VIGNERONS REUNIS DE MONSEGUR**

1 Grand Champ - 33580 LE PUY

www.cave-de-monsegur.com



## Notre entreprise

Fabrication et Négocie de spiritueux.

Création de recettes savoureuses, savoir-faire unique et innovation artisanale et locale de spiritueux.

## Nos produits

### ARRANGE AU COGNAC ORANGE CANNELLE VANILLE 70 CL 25°

Entre inspirations Rétro et Avant-gardistes, la maison LISE BACCARA casse les codes et signe un Arrangé « Haute-Couture » au Cognac. Ambassadeur du luxe Français dans le monde des spiritueux, découvrez l'exceptionnelle alliance de l'or ambré en « arrangé » avec de véritables macérations de zestes d'orange, gousse de vanille et bâton de cannelle naturels. Avec L'Arrangé au Cognac de LISE BACCARA, goûter au paradis n'est plus un luxe...



*Mention Spéciale du Jury pour le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine 2020.  
Médaille d'Argent MIAMI 2019 (WINES & SPIRITS FOR THE USA Silver Medal 2019)*

### ARRANGE AU COGNAC FRUITS ROUGES 70 CL 25°

Entre inspirations Rétro et Avant-gardistes, la maison LISE BACCARA casse les codes et signe un Arrangé « Haute-Couture » au Cognac. Ambassadeur du luxe Français dans le monde des spiritueux, découvrez l'exceptionnelle alliance de l'or ambré en « arrangé » avec de véritables macérations de fruits naturels fraise, cerise et framboise. Avec L'Arrangé au Cognac de LISE BACCARA, goûter au paradis n'est plus un luxe.

*2020 Concours des Saveurs Nouvelle-Aquitaine mention spécial du jury*



### GRATTE CUL BLANC 0.75L 12.5°

L'apéritif au nom improbable et au goût inimitable ! Le Gratte-Cul est à base de vin, de sureau et de cynorrhodon, petit fruit rouge de l'églantier qui donne le poil à gratter. C'est d'ailleurs de là que ce produit étonnant tire son nom insolite. Apéritif traditionnel local dans de nombreux villages de France, ses arômes doux et fruités laissent en bouche des notes d'amandes et de fruits secs, de quoi ravir vos convives pendant les fêtes !



### TROUSSEPINETE BIO 0.75L 12.5°

Les origines du vin d'épines noires remontent probablement au 19e siècle et restent encore un mystère. C'est grâce au nom de Troussepinète adopté dans les années 50, qu'il se fera connaître des initiés. Pour cette Troussepinète certifiée biologique, de jeunes pousses bio sont entièrement ramassées à la main vers le mois de mai. Elles sont ensuite macérées dans du vin bio pendant une durée totale de trois mois selon un procédé artisanal dont seul le maître liquoriste a le secret...



**LISE BACCARA SARL**  
Rue des potirons pinthiers - 17800 PONS  
[www.lisebaccara.com](http://www.lisebaccara.com)  
f maisonlisebaccara  
i lisebaccara

**Borel PHILIPPE**  
[p.borel@lisebaccara.com](mailto:p.borel@lisebaccara.com)  
06 10 45 52 65





## Notre entreprise

Producteurs de bières artisanales à Mérignac (Gironde), labellisés Artisans Gourmands et membres du Syndicat national des brasseurs indépendants, nous brassons des bières régulières (blonde, ambrée, brune, IPA, blanche..) et des bières éphémères en fonction des saisons et de nos envies. Nous n'utilisons que des ingrédients naturels, sans additifs ni conservateurs.

Nos bières artisanales sont entièrement "fait maison", sans conservateurs ni additifs, dans notre atelier de Mérignac. Nous sommes labellisés Artisans Gourmands par la Chambre de Métiers mais aussi titulaires d'une médaille d'Argent au concours 2020 Saveurs de Nouvelle-Aquitaine pour notre bière au pain recyclé de boulangerie.

## Nos produits

### Gatsbeer La Magnifique

Bière blonde à ambrée, de type American Pale Ale, brassée avec du pain de boulangerie recyclé et toasté. Ingrédients : eau, malt d'orge, pain de boulangerie recyclé, flocons d'avoine bio, houblons américains et anglais, sucre de canne bio, levure. Contient du gluten. Taux d'alcool : 5.4% vol.

Médaille d'Argent au Concours Saveurs de Nouvelle-Aquitaine 2020



**MY LITTLE BEER**  
21 avenue Albert 1er - 33700 MÉRIGNAC  
[www.mylittlebeer.fr](http://www.mylittlebeer.fr)  
 MyLittleBeer  
 mylittlecrafterbeer

**Pascal NGUYEN**  
[mylittlebeer33@gmail.com](mailto:mylittlebeer33@gmail.com)  
06 19 79 74 49



# SAVIN BORDENAVE SCEA



## Notre entreprise

Le domaine Bordenave, situé au coeur de l'appellation du Jurançon, à Monein, est l'une des plus vieilles propriétés de la région, exploitée de père en fils et fille depuis 1676.

Le domaine Bordenave élabore de grands vins de Jurançon sec et moelleux reconnus par les oenophiles, clubs de vins, sommeliers, et référencés sur les guides du vin, cavistes et restaurants.

## Nos produits



### TERRES DE MÉMOIRE

Que du plaisir partagé à déguster ce vin sec Terres de Mémoire, sur le fruit et la fraîcheur

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2020  
RVF Guide Bettane



**SAVIN BORDENAVE SCEA**  
Domaine Bordenave - 64360 MONEIN  
<https://jurancon-bordenave.com>



**Gisèle BORDENAVE**  
domaine.bordenave@orange.fr  
06 85 96 84 71



## Notre entreprise

Propriété viticole située en Cadillac Côtes de Bordeaux et Entre-deux-Mers produisant 4 vins rouges (Cadillac Côtes de Bordeaux, Côtes de Bordeaux et Bordeaux Supérieur) et 2 vins blancs (Entre-deux-Mers et Cadillac). Production de 100 000 bouteilles environ, + BIB.

Notre propriété se situe sur le point culminant des coteaux de Cardan. Emplacement privilégié avec vue panoramique sur la vallée de la Garonne et bénéfique pour nos terroirs de facteurs naturels privilégiés. Depuis 2015, engagement écologique : usage de la phytothérapie, absence de désherbage chimique, vinification sans soufre. Certification HVE.

## Nos produits



### CHÂTEAU SAINT NICOLAS 2016

AOC CADILLAC COTES DE BORDEAUX. Assemblage Merlot (60%), Cabernet Franc (20%), Cabernet Sauvignon (20%). Vinification sans soufre de la récolte à la fin de la fermentation malolactique. Nez gourmand, arômes de fraise. Attaque franche, tanins croquants.

Médaille d'Argent aux Concours Général Agricole de Paris et Concours de Lyon.  
Note de 90/100 attribuée par James Suckling.



### CHÂTEAU SAINT NICOLAS CUVÉE LASCAUT 2019

AOP BORDEAUX. Cuvée sans soufre ajouté. 100% Merlot. Nez gourmand, fruité, fruits rouges. Bouche fruitée, longue.



### CHÂTEAU GRAVEYRES CUVÉE JADE 2019

AOP ENTRE-DEUX-MERS BLANC. Assemblage Sauvignon Blanc (50%) Muscadelle (50%). Nez délicat, notes d'agrumes. Bouche tendue, grasse et longue.

Médaille d'Argent Concours de Bordeaux



### CHÂTEAU GRAVEYRES 2017

AOP BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE. Assemblage Merlot (80%) Cabernet Franc (20%). Belle couleur grenat, nez fruité, arômes de fraise et de cerise noire. Bouche harmonieuse, structurée.

Médaille d'Or Challenge du Vin



**Chantal BENITO LARNAUDIE**  
c.larnaudie@vignoblesbenito.com  
06 88 03 32 93



**VIGNOBLES BENITO SARL**  
Le Videau - 33410 CARDAN  
<https://vignobles-benito.fr>

vignobles benito

## Notre entreprise

Exploitation de plusieurs propriétés viticoles, ventes principalement à l'export.

Lamont exprime la tradition, la qualité et l'originalité de ses vins à travers les terroirs de vingt-quatre domaines du vignoble bordelais. Depuis 2012, ce travail de la vigne et du vin est décliné dans neuf appellations, avec une large palette de vins rouges, blancs et blancs liquoreux. Essentiellement présent sur la rive droite, avec des propriétés telles que Château Baby et Château Grand Jour, le groupe possède également le Château D'Argan classé Cru Bourgeois du Médoc. Lamont est une maison dont la philosophie est d'aller à l'essentiel. Elle est engagée avec son équipe pour une méthode de culture raisonnée respectueuse de l'environnement. Cette démarche est récompensée avec la première certification Haute Valeur Environnementale (HVE) de l'un de ses châteaux phares, le Château L'Enclos.

## Nos produits



### CHÂTEAU D'ARGAN

AOC Médoc Crus Bourgeois. Notre Cru Bourgeois est composé de cabernet sauvignon (38%), merlot (62%) et un apport de petit verdot pour la touche épicée. Ce vin bénéficie d'un terroir en pente douce, inhabituel pour le Médoc, permettant aux raisins d'obtenir une maturité aboutie et aux vins de parvenir à une richesse élevée en arômes et en tanins. Les vignes vieilles de plus de 40 ans produisent de petits rendements riches en complexité aromatique. Le moment parfait pour déguster ce vin charnu et puissant sera lors d'un repas familial autour d'un gigot d'agneau. Sa durée de garde est de 10 à 15 ans.



Guide DVE 90/100 Blind Tasting Andreas Larsson du Meilleur Sommelier du monde : 90/100.



### CHÂTEAU L'ENCLOS

AOC Sainte Foy Côtes de Bordeaux. Les vendanges sont mécaniques. Il est réalisé une macération pelliculaire à froid et sous neige carbonique, puis un pressurage pneumatique. Débourage à froid pendant 24 heures. Vinification et élevage en cuve inox. Culture raisonnée dans le respect de la plante et de l'environnement. Jolie robe aux nuances pale brillant. Le nez est fin et délicat avec des arômes de fruit frais, poire, agrumes. Gras, bel équilibre et une jolie longueur en bouche. Une finale très gourmande.

HVE  
SME



### CHÂTEAU LA FORET

AOC Bordeaux Blanc. Ce 100% Sémillon est produit par un sol argilo-limoneux. Les vendanges sont mécaniques, la viticulture est raisonnée, menée dans le respect de la planète et de l'environnement. La vinification se fait en cuves inox thermorégulées qui s'en suit d'une cuvaison longue avec batonnage sur lie régulier. Sous une élégante robe brillante aux reflets vert anis, ce vin issu de Sémillon séduira le plus grand nombre avec ses notes fruitées. Son nez délicat de fleurs blanches, de poire et d'agrumes précède une bouche fraîche et généreuse. Tendre et aimable, il accompagnera parfaitement des poissons en sauces ou des crustacés.



### CHÂTEAU HAUTERIVE

AOC Médoc, rouge, 57% Merlot 40 % Cabernet Sauvignon 3 % Petit Verdot. Viticulture en culture raisonnée dans le respect de la plante et de l'environnement. Certifié Haute Valeur Environnementale, le plus haut des trois niveaux de la certification environnementale des exploitations agricoles. Rendement moyen : 30 hectolitres par hectare. Les vendanges sont mécaniques. Il est réalisé une vinification séparée des cépages en cuves thermorégulées.

Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris  
Médaille d'Or Terre des Vins ; Médaille d'argent concours International de Lyon ; Médaille d'Argent au Concours international des Feminales Paris.

Poynard JULIETTE

juliettepoynard@lamontfinanciere.fr  
06 63 45 82 14



## VIGNOBLES LAMONT

5 rue du 11 novembre 1918 - 33240 CADILLAC EN FRONSAIS  
www.lamont-grandsvins-bordeaux.fr

f Juliette Poynard



## Notre entreprise

Depuis plus de 30 ans, Eric NICOLAS est à la tête de la propriété familiale, transmise de générations en générations. Installé à la frontière de la Gironde et de la Dordogne depuis les années 1930, le Château Haute Brände est situé sur la commune de Saint Avit Saint Nazaire, tout près du Périgord Pourpre. S'étendant sur une surface totale de 38ha, nos vignes sont implantées sur les appellations Bordeaux et Bergerac, et sont cultivées dans le respect des normes de l'agriculture biologique (conversion en cours).

Exploitation familiale de taille moyenne, nous travaillons à produire des vins qui nous ressemblent : accessibles, faciles à boire, conviviaux. En étant présent sur plusieurs appellations, nous avons donc la possibilité d'avoir une gamme élargie, d'autant plus que nous n'hésitons pas à multiplier les cuvées si les années le permettent. La conversion à l'AB est pour nous un moyen de valider des pratiques que nous avons mises en place depuis plusieurs années, permettant de valoriser au mieux nos vins et de les sublimer. Enfin, notre organisation nous permet d'accorder un temps non négligeable à la commercialisation et d'aller rencontrer nos clients régulièrement.

## Nos produits



### CHÂTEAU HAUTE BRANDE - PIERRES VIVES - 2015

AOP BERGERAC - ROUGE. Comment rendre hommage à ses proches à travers son vin ? PIERRES VIVES s'inspire tout simplement de l'acronyme des prénoms de la famille Nicolas ! Assemblage de merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon, 12 mois d'élevage en fût pour une cuvée inédite à l'image de la famille : accessible, conviviale et chaleureuse !



### CHÂTEAU HAUTE BRANDE - L'AUTHENTIQUE - 2018

BORDEAUX - ROUGE. L'Authentique ? Parce que cette cuvée prend à contre pied les assemblages classiques et fait la part belle au Cabernet Franc ! Une conduite du vignoble soignée, vertueuse et respectueuse de l'environnement, une vinification traditionnelle en cuve, pour une cuvée tout à fait inédite, entre finesse, caractère et structure, joliment marquée par les fruits rouges bien mûrs.

*Médaille d'Argent au concours des vins d'Aquitaine*



### CHATEAU HAUTE BRANDE

AOP BERGERAC BLANC SEC. 100% sauvignon blanc, très aromatique, frais, avec une agréable acidité, à consommer frais en accompagnement de fruits de mer, apéritif, fromage de chèvre.



## VIGNOBLES NICOLAS

124, route de la Brände - 33220 SAINT AVIT SAINT NAZAIRE

<https://www.chateauhautebrande.com/>

 [ChateauHauteBrände.VignblesNicolas](#)

 [vignoblesnicolas](#)

**Pierre NICOLAS**

[vignobles.nicolas@gmail.com](mailto:vignobles.nicolas@gmail.com)

06 21 81 02 39



## Notre entreprise

Le château Poulvère est un domaine viticole important du Bergeracois. Avec un vignoble de 105 hectares, couvrant 6 A.O.C. sur toutes les couleurs de vin, la famille Borderie cultive, vinifie et commercialise chaque année 12 références réparties en 3 univers de dégustation: "Sur le fruit", "Notes boisées" et "Têtes de cuvée PICATA". Notre implantation historique depuis 5 générations et l'étendue de notre domaine nous a amené à affirmer que "la finesse de nos vins se puise dans nos racines".

Nos atouts : 6 AOC; 3 univers de dégustation "Sur le fruit", "Notes boisées" et "Têtes de cuvée - PICATA"; Viticulture raisonnée "Haute Valeur Environnementale", niveau 3; Famille vigneronne installée depuis 5 générations.

## Nos produits



### CHATEAU POULVERE

Vin en AOC Monbazillac, Pécharmant, Côtes de Bergerac Blanc, Bergerac Rouge, Bergerac Rosé, Bergerac sec

*Médaille d'Or CGA: Monbazillac - tête de cuvée PICATA - 2015 et 2018 // Bergerac Sec - Sur le fruit - 2018 // Bergerac Sec - La Part des Anges - 2018 // Pécharmant - Les Grangettes selon Gaston - 2018.*

*Médaille d'Argent : Côtes de Bergerac Blanc - Sur le fruit - 2018*

*Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine 2020 :*

*OR : Bergerac Rouge - Tête de cuvée PICATA - 2018 // Bergerac Sec - La Part des Anges - 2019 // Monbazillac - Le Caillou - 2018*

*ARGENT : Pécharmant - Tête de cuvée PICATA - 2018 // Monbazillac - Tête de cuvée PICATA - 2018*



**VIGNOBLES POULVERE GFA**

Poulvère - 24240 POULVERE

<https://www.poulvere.com/>

 [www.poulvere.fr](https://www.poulvere.fr)

 [chateau\\_poulvere](https://www.instagram.com/chateau_poulvere)

**Benoît BORDERIE**

[benoit.borderie@poulvere.com](mailto:benoit.borderie@poulvere.com)

06 98 33 89 44





# CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

Le 1<sup>er</sup> concours de produits de Nouvelle-Aquitaine  
Qualité des produits et des savoir-faire de nos territoires

Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine récompense les meilleurs produits et recettes de la région Nouvelle-Aquitaine. C'est le 2<sup>e</sup> Concours de France après le Concours Général Agricole de Paris en nombre de catégories ouvertes. Véritable référence pour les consommateurs, les produits médaillés garantissent qualité et fiabilité. Ils représentent également une réelle valeur ajoutée économique pour les producteurs, artisans et entreprises lauréats.

- Un concours régional qui participe à l'identité du territoire et au développement économique
- Son objectif premier : faire reconnaître la qualité intrinsèque des produits issus de l'agriculture, de l'artisanat et de l'agroalimentaire
- Un jury d'experts et de consommateurs formés pour identifier les meilleurs produits
- Une réglementation rigoureuse : un concours professionnel et impartial qui respecte la réglementation en vigueur
- Un concours ouvert sur le Concours Général Agricole de Paris pour les catégories Pineau des Charentes, Huîtres Marennes Oléron et Cognac
- Des médailles : déposées à l'Inpi, qui rassurent les consommateurs, authentifient les savoir-faire, valorisent les innovations, et participe au dynamisme économique local



Retrouvez toutes les infos, lauréats et actualités du Concours sur :  
**[www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr](http://www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr)**

*Plateforme solidaire*  
DES PRODUITS LOCAUX DE NOUVELLE-AQUITAINE

*Consommez local  
et de saison !*

**JE SUIS ARTISAN,  
PRODUCTEUR,  
JE SUIS RESTAURATEUR...**

**...Je m'inscris gratuitement  
pour présenter mon offre et  
mes produits.**

**JE SUIS CONSOMMATEUR  
JE CHERCHE DES PRODUITS  
LOCAUX ET DE SAISON...**

**...Je me géolocalise pour  
trouver près de chez moi  
des artisans, producteurs,  
restaurateurs, mais  
aussi les points de retrait  
collectifs et les initiatives  
locales.**

**Soutenons nos agriculteurs, producteurs et restaurateurs régionaux,  
soyons solidaires avec notre territoire,  
consommons local et de saison !**

Rendez-vous sur :

**[www.produits-locaux-nouvelle-aquitaine.fr](http://www.produits-locaux-nouvelle-aquitaine.fr)**